FEBBRAIO 2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POLENTA DA PROVARE ANCHE CON LE MELE

FRITTELLE DI CARNEVALE LE NOSTRE RICETTE DAL 1930 A OGGI

FABIO FAZIO E IL CIOCCOLATO ABBIAMO PREPARATO INSIEME PRALINE E TORTA FARCITA

IN CROSTA È PIÙ BUONO

Filetto di pesce e carciofi con una salsa a sorpresa

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

IL PIACERE DELLA SORPRESA

Mi piace tantissimo improvvisare, fare le cose un po' all'ultimo minuto quando si tratta di ospitalità. Sono stata cresciuta con il concetto di citofono libero. Ovvero se passavi sotto casa nostra, potevi suonare e salire a pranzo e una sedia in più c'era sempre. Era l'epoca in cui trionfava la canzone *Aggiungi un posto a tavola* cantata da Johnny Dorelli e mi piaceva tantissimo questa idea di ricevimento rapido anche se, certo, a casa mia, intesa quella dei miei genitori, avreste trovato tofu e riso integrale e con molta fortuna un po' di formaggio (sono cresciuta mangiando macrobiotico). Tempo fa, un amico che non vedo mai ha visto su Instagram (a volte i social servono) che ero dalle sue parti e mi ha scritto: perché non venite a pranzo? In poche ore eravamo seduti al suo desco. Lui aveva cucinato quello che aveva, non è un cuoco ma la sua capacità ai fornelli è indiscussa. Aveva messo in tavola cose semplici, buonissime (bravo Luca), e i suoi cagnolini ci giravano intorno leccandoci le caviglie mentre il suo compagno ci mesceva ottimo vino. Quello che si dice un giorno perfettamente delizioso. Un po' come quando vengono a giocare a casa gli amici di mio figlio Leonardo e arrivano i genitori a prenderli in quell'ora della sera perfetta per un aperitivo. Poi ci si ferma a parlare sulla porta, fino a quell'attimo meraviglioso in cui diciamo: calice di vino? E allora l'aperitivo diventa rinforzato e poi mettiamo l'acqua per la pasta a bollire e tutto diventa cena. I bambini continuano a giocare tra un boccone e l'altro, noi sgranocchiamo formaggio e grissini chiacchierando. Potrei farvi esempi per ore. Ma sono convinta che improvvisare è il sale della vita. E aggiungere una sedia una fonte di felicità.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

FOTO G. BARBAGELATA

FEBBRAIO

31
Flan di polenta con arance sciroppate.

SOMMARIO

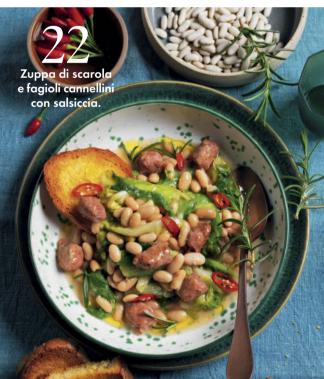
Carnevale e San Valentino sono alle porte: tante idee e tanti piatti da preparare divertendosi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

84
Silvia Federica Boldetti, prima donna dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

In copertina: pesce e verdure in crosta (pag. 20). Ricetta di Walter Pedrazzi, foto di Chiara Cadeddu, styling di Beatrice Prada.

22
Zuppa di scarola e fagioli cannellini con salsiccia.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(**F**acile – **M**edio – **P**er esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano, telefono 02 85611

IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

---

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online su ***corsidigitali.lacucinaitaliana.it***

LA CUCINA ITALIANA

N. 02 – febbraio 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette SILVIA FEDERICA BOLDETTI, ILARIA CASTELLI, MARCO FERRARI, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, MICHELE LAZZARINI, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, GIANCARLO PERBELLINI, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi SIMONE CINOTTO, MARCO DE ANGELIS, FIAMMETTA FADDA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, LAURA PACELLI, DAVIDE RAMPELLO, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. SLOW FOOD, GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, STEFANO BUTTURINI, CHIARA CADEDDU, CAMILLA GIACINTI, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MADDALENA ROSSO

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Global Director, Social, Operation & Partnership Strategy ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Category Director, Vogue Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Luxury Commercial Manager, Vanity Fair and GQ Business Manager BENEDETTA BATAZZI
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

GIOIA MULTI STRATO

Ci sono ricette così semplici e gustose che non farle è un delitto. Per evitare di «continuare a farci del male», come ammoniva Nanni Moretti in un film cult, vengono in aiuto due date da segnare in agenda: il 2 e il 5 febbraio si celebrano rispettivamente le giornate internazionali delle crespelle e della Nutella, protagoniste del voluttuoso dolce nella foto. Vi è venuta l'acquolina in bocca? Passate all'opera e l'avrete materializzato in pochi minuti davanti a voi. In una ciotola mescolate latte, farina, burro, uova e sale per ottenere una pastella. Versatene un mestolo in una padella antiaderente e cuocetela da ambo i lati per pochi secondi per ottenere dei dischi sottili. Farciteli generosamente con la inimitabile crema di nocciole e cacao et voilà. Potete immaginare altro di più facile, veloce e buono? SARA MAGRO

STRANO, MA BUONO!

Caldarroste

+

Prosciutto di Carpegna Dop

+

Alto Adige Lago di Caldaro

Per una merenda dopo una passeggiata tra i boschi abbinate un tagliere di prosciutto di Carpegna, delicato e speziato, al sapore dolce e tostato delle caldarroste. Il vino giusto per accompagnare? Tra quelli del Consorzio Vini Alto Adige scegliete un Lago di Caldaro, rosso a base di schiava, fresco, rustico e godereccio.

TENDENZA

L'ORA DEL TÈ

Nei cinque stelle più eleganti delle città, per un nuovo rituale in stile British (tea sommelier inclusa)

Fino a qualche anno fa, per noi italiani era inconcepibile entrare in un albergo senza aver prenotato una stanza. Oggi lo scenario è cambiato e andiamo volentieri in hotel per l'aperitivo, un pranzo di lavoro, una cena speciale. È qui che si trovano spesso alcuni dei migliori chef e barman, ed è qui che nascono nuovi rituali come l'Afternoon Tea all'inglese. D'altronde le eleganti sale, specialmente nei cinque stelle di città, sono la cornice perfetta per un'appetitosa merenda tra mini sandwich, pasticcini, scones e, a volte, Champagne. Dove? Tutti i giorni, il Winter Garden Bar del St. Regis di Firenze ospita il tè pomeridiano con dolci e salati preparati dal pasticciere e la guida di una tea sommelier per scegliere le miscele. Sempre a Firenze, il Four Seasons propone un Tea Time nello scenografico Atrium Bar tra velluti e porcellane. Fino alla fine di marzo all'Oriental Bar del Metropole, raffinato hotel-museo sul Canal Grande a Venezia, si celebra il Rito del Tè con miscele rare, anche dell'Himalaya, e pasticcini fatti in casa. Un modo per trascorrere qualche ora piacevole in un ambiente elegante e internazionale. *marriott.com; fourseasons.com; hotelmetropole.com* SARA MAGRO

GOLOSO CHI LEGGE

Che cosa ci raccontano i cibi che mangiamo, che cosa ci dicono già a partire dal loro nome? Un libro appassionante fatto di interviste impossibili che svelano tanto della nostra storia e delle nostre scelte (non solo gastronomiche). *G. Ballarini, Memorie di un tubetto di conserva, TARKA edizioni, 17 euro.*

La magia emozionante dei film di animazione, appena provata nelle sale con *Il ragazzo e l'airone*, si ritrova nelle ricette di questo libro che toccano le corde del cuore e dell'appetito. *T. Villanova, Le ricette dello Studio Ghibli, Gribaudo, 18,90 euro.*

Tre anni di Laboratorio di Antropologia del cibo: un percorso fatto di uomini e affetti, di ingredienti e di culture diverse. Da assaporare in 250 ricette. *Giulia Ubaldi, Good Lac, su laboratoriodiantropologiadelcibo.it 40 euro.*

FOTO **AG. ADOBESTOCK**

Quanti cuori, sui piatti in porcellana New Bone China del set *Loves*, composto da diciotto pezzi, con cui **Coincasa** celebra l'amore. *coin.it*

Ideale per un tête-à-tête, la lanterna di carta *Kami* in edizione limitata, ideata dalla start up di eco design Rippotai per la mela **Pink Lady**. *mela-pinklady.com*

SAN VALENTINO

AMORI MIEI

Le tazze di coppia, una mela tentatrice o i classici cioccolatini? Qualche idea, brillante, tra il romantico e il peccaminoso

Tazze della serie *Angel Love*, l'angelo custode dell'amore, a cui **Thun** dedica una collezione per gli innamorati. *thun.com*

Note di lavanda e zucchero vanigliato per la candela profumata *Stargazing* di **Yankee Candle**. *yankeecandle.it*

Un cuore scarlatto ripieno di Mon Chéri: è la proposta di **Ferrero** per festeggiare in dolcezza. *ferrero.it*

Bracciale tennis in oro bianco con diamanti bianchi e neri taglio brillante di **Pisa Diamanti**. *pisaorologeria.com*

È placcato rodio il bracciale rigido con cuore della serie *Hyperbola*, di **Swarovski**. *swarovski.com*

Piatto della collezione *Red Lips* di **Fornasetti** dedicato alle sensuali labbra della soprano Lina Cavalieri. *fornasetti.com*

Romantico in argento, bracciale di **Giovanni Raspini** con otto ciondoli ispirati ai simboli dell'amore eterno. *giovanniraspini.com*

TESTI **SARA TIENI**, FOTO **AG. SHUTTERSTOCK**

SERATA A DUE

Il profumo di rosa, le note balsamiche di ginepro e la ricchezza dello zafferano: un drink sofisticato per il dopocena

DI **ANGELA ODONE**

Gin analcolico, rosa, ginepro e zafferano

40 ml gin analcolico tipo Tanqueray 0.0%
petali di rosa essiccati
bacche di ginepro
miele profumato alla rosa
pistilli di zafferano
ghiaccio

Preparate l'acqua di rosa lasciando in infusione in ½ litro di acqua, per 12 ore, 200 g di petali di rosa. Poi filtrate e conservate in frigo in una bottiglia di vetro, durerà per qualche giorno. Preparate allo stesso modo l'acqua di zafferano usando un cucchiaio raso di pistilli. Mettete l'acqua di zafferano nel sifone e gassate con 1 ricarica. Nel bicchiere dello shaker raccogliete 8-10 bacche di ginepro e pestatele delicatamente. Unite 30 ml di acqua di rosa, un cucchiaino di miele profumato alla rosa, 40 ml di gin analcolico e qualche cubetto di ghiaccio. Mescolate bene fino a quando le pareti dello shaker non si saranno raffreddate, poi filtrate nel bicchiere con un grosso cubo di ghiaccio (se scegliete un tumbler alto, usate un pezzo di ghiaccio lungo). Colmate con la soda allo zafferano e decorate a piacere con petali di rosa e del fiore di zafferano (*Crocus sativus*).

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto eliminando gli zuccheri raffinati.

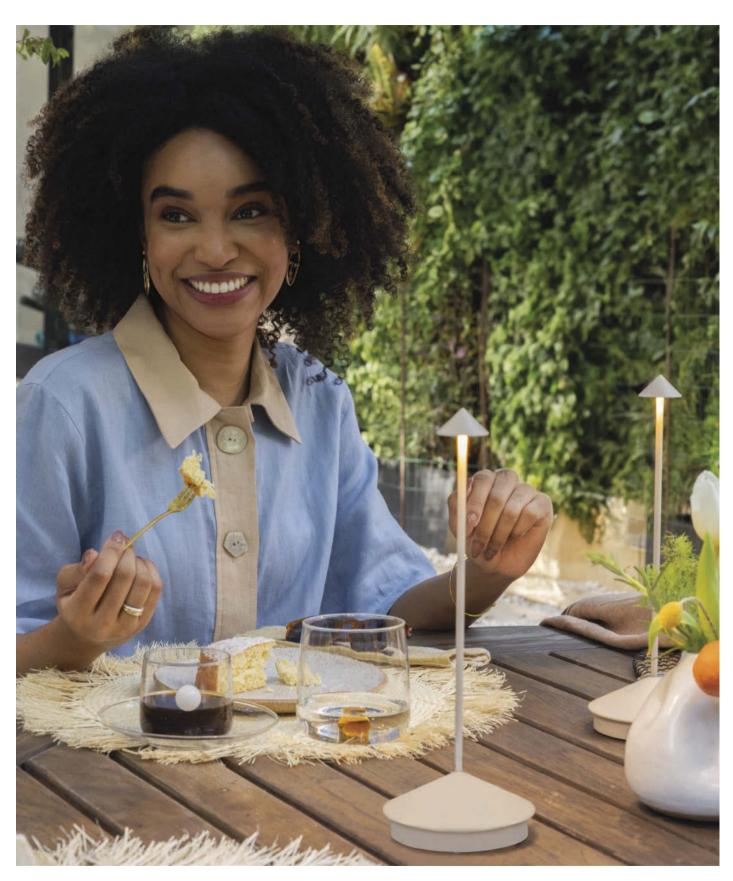



FOTO **C. CADEDDU**, STYLING **B. PRADA**

PASTORALE TOSCANA

Nei boschi della Lunigiana, per scoprire un mondo arcadico, dove si allevano razze locali, si raccolgono erbe selvatiche e si cucina ancora nell'antico testo DI **DAVIDE RAMPELLO**

Risali la Val di Magra o, se preferisci, scendi da Borgo Val di Taro e arriva a Pontremoli. Prendi la strada per Codolo, Tecchia, lungo il torrente Gordana. Sei in Lunigiana, terra dei liguri, tenaci e guerrieri, mai del tutto sottomessi a Roma. Cinquantamila furono deportati nel Sannio. Capirai di più della pertinacia di questo popolo vedendo le stele megalitiche nel Castello di Piagnaro a Pontremoli. Geometriche, sofisticate creature vegliano ancora il «genio del luogo».

Un gregge di pecore al pascolo a Zeri, un paesino di poco più di novecento abitanti della Lunigiana.

Ripresta attenzione al tuo andare: radi vigneti, boschi di castagni centenari, meli randagi dai frutti dimenticati, case lasciate al silenzio del tempo. Dopo Noce, di fronte il Monte Gottero (1640 metri) vigila sulla Foce dei tre confini*. Più avanti, Zeri, borgo che deriva il suo nome dall'eponimo latino *castrum cerri*, castello del bosco di cerri. Cinzia Angiolini, donna forte e gentile, a Zeri vive e fa la pastora. Alleva pecore zerasche, una razza rustica, libera, dalla testa armoniosa e le orecchie un po' lunghe che le danno un'aria spiritosa. Cinzia ti istruirà sulle possibili parentele delle sue pecore: garfagnina bianca, massese, corniglianese. L'ariete che governa il suo gregge è di razza nera massese. Difatti ti renderai conto, riflettendo sui nomi delle razze, quanto diffusa fosse la pastorizia sull'Appennino tosco-ligure-emiliano. Un patrimonio che dava ricchezza**, generando commerci, tramandando sapori e saperi.

Cinzia è consapevole dell'importanza culturale del suo fare. Con la sua azienda agricola si propone di promuovere e valorizzare le tradizioni del suo amato paese. Ti accoglierà con affabilità severa, affiancata da Renato, ironico e versatile compagno con cui condivide il mestiere dell'ospitalità. Nella grande sala, l'apparente disordine svela la cura nella preparazione e conservazione di frutta, erbe, formaggi, verdure, funghi. Mazzi odorosi di botaniche selvatiche sono messe a seccare e il loro profumo stempera il sentore dolce e forte del pecorino fresco e stagionato. Sul tavolo di noce, vicino alla finestra, sono distese mele di vari colori: una gioia. Avvicinati e cogli la seduzione delle loro fragranze e varietà: muso di bue, rotella e così via. Sapienza di innesti, fantasie arboree di contadini innamorati. Grandi vasi di vetro, allineati sulla mensola, custodiscono l'infusione lunga della mela cotogna: è il calvados di Cinzia. Ora esci e scendi le scale, vedrai Renato affaccendato ad arroventare i testi in ghisa dove sarà cucinata, con gelosa ricetta, la pecora zerasca. Solo in alcuni giorni dell'anno Cinzia e Renato cuociono le carni generose dei loro ovini. A tavola, prima di assaporare questo piatto regale, ti sarà servita una *torta d'erbi*: bietole, borragine, orecchie d'asino (la consolida maggiore che cresce ai margini del bosco), orecchie di lepre (*Silene alba*), cipolle, zucchine, ricotta e uova. Ancora un assaggio di castagne mondigiane con salsiccia: la dolcezza dei grassi del maiale, che si nutre anche di ghiande, si fonde con la morbida e accogliente polpa del frutto. A volte Cinzia serve anche le *armellatte*, tagliatelle di castagne con ricotta e stracchino e un po' di pepe.

Sollevato il pesante testo soprano, il testo sottano offre profumi e fragranze: un'esperienza unica. Delicato ma presente, l'aglio di Castelvetro Piacentino intride le carni morbide esaltandone la rustica dolcezza. Le mani, unico possibile strumento, pongono nella giusta posizione il pezzo scelto, per assaporare e addentare al meglio questa vivanda arcadica. Cinzia, sapiente pastora, racconta con poche parole del pascolo, della fragranza delle erbe, dei giorni del suo vivere. Le dita delle tue mani diverranno via via più collose, appiccicaticce, viscose. Il collagene tenace delle carni rivela l'armonica cottura. Al lato del piatto ti saranno serviti dei funghi di colore bianco perlaceo, conciati in olio e aceto con bacche di ginepro e alloro. Ti stupirà la loro forma, quasi un ricamo ondulato, che contrasta con la tenacia piacevole e saporosa del tessuto. È la Grifola frondosa, che cresce sotto gli alberi di castagno. I nostri amici la chiamano Cavazza. Mettiti in viaggio... ■

*Toscana, Liguria, Emilia-Romagna. ** *Pecunia* = denaro, *pecus* = pecora.
***Ti consiglio di visitare l'azienda Lumachelli Pietro e Figli a Pontremoli.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO **AG. GETTYIMAGES**

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

ALLEGRIA IN TAVOLA

Una crosta di pasta dorata avvolge il ripieno di pesce, spinaci e carciofi: stupite tutti con questa ricetta scenografica e un po' rétro

RICETTA **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

TROTA IN CROSTA CON ORTAGGI

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA
- **350 g farina 00 – 150 g burro**
- **50 g semola**
- **1 uovo per spennellare**

PER GLI ORTAGGI
- **500 g cavolfiori e broccoli puliti**
- **200 g patate novelle – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL RIPIENO
- **600 g 2 filetti di trota salmonata**
- **100 g spinaci novelli**
- **1 uovo sodo – 1 carciofo**
- **½ scalogno – aglio – limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **vino bianco secco – sale**

PER LA SALSA
- **200 g maionese**
- **100 g yogurt naturale – curry**
- **erba cipollina – maggiorana**

PER LA PASTA
Impastate in una ciotola la farina 00 e la semola con il burro, in un insieme di briciole. Versatevi sopra 120 g di acqua bollente e impastate.
Lavorate l'impasto anche sul piano di lavoro, fino a che non sarà omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 12 ore.

PER GLI ORTAGGI
Lessate le patate in una casseruola con acqua fredda a coprire, fino a che non sarà evaporata quasi tutta (30 minuti circa).
Raccogliete i cavolfiori, i broccoli e le patate tagliate a spicchi in una pirofila, condite con olio e sale.

PER IL RIPIENO
Spellate e spinate i filetti di trota; appoggiateli su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 200 °C per 7 minuti.
Pulite il carciofo e tagliatelo a fettine.
Affettate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con 1 spicchio di aglio con la buccia (che poi toglierete) e 2 cucchiai di olio. Aggiungete gli spinaci e fateli appassire per 2 minuti.
Togliete gli spinaci e, nel fondo di cottura, aggiungete i carciofi a fettine, uno spruzzo di vino bianco, un pizzico di sale e uno spruzzo di succo di limone. Cuoceteli per 5-6 minuti.

PER LA SALSA
Mescolate la maionese con lo yogurt e un cucchiaino di curry. Profumate con qualche filo di erba cipollina a rondelline e un ciuffetto di maggiorana sminuzzata.

PER LA COTTURA
Raccogliete in una ciotola gli spinaci, i carciofi cotti e l'uovo sodo, sgusciato e tritato con un coltello.
Stendete la pasta in uno strato di circa 0,5 cm e sistemate al centro un po' del composto di verdure e uovo.
Adagiatevi sopra un filetto di trota, copritelo con altri spinaci e uovo, poi sistemate l'altro filetto; coprite con verdure e uovo, quindi chiudete la pasta, come mostrato nelle foto qui sotto. Rifilate l'eccesso e sigillate premendo bene alle estremità.
Spennellate con 1 uovo sbattuto; applicate sulla superficie alcune decorazioni ritagliate nella pasta avanzata, spennellate anch'esse con l'uovo sbattuto e infornate a 170 °C per 45 minuti, insieme con la pirofila degli ortaggi già preparata.
Sfornate e lasciate intiepidire tutto per 10-15 minuti, quindi servite accompagnando con la salsa e con foglie di erbe aromatiche fresche.

I PICCOLI DI CASA

Colore chiaro e dimensioni ridotte, i ***fagioli cannellini*** *sanno farsi rispettare e apprezzare per le loro qualità nutrizionali e gastronomiche*

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Tipici del Centro e Sud Italia, i fagioli cannellini sono protagonisti di piatti tipici regionali, come i fagioli al fiasco. Ne esiste una varietà (tra l'altro tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali) anche in Liguria, mentre in Toscana, dove sono molto diffusi, se ne trova una tipologia nel territorio di Lucca, una nel Grossetano. Per i riconoscimenti più «alti», dobbiamo spostarci in Basilicata, casa del Cannellino di Sarconi Igp, e in Lazio, dove si trovano i Cannellini di Atina Dop. Anche questi piccoli semi bianchi, quindi, sono testimoni della incredibile biodiversità dei legumi coltivati in Italia e sono preziosi per la nostra dieta: ricchi di proteine, contengono lecitina, utile per chi soffre di colesterolo alto. Sono inoltre indicati per tenere sotto controllo la glicemia. In cucina, poi, sono perfetti per zuppe e vellutate eleganti.

ZUPPA DI SCAROLA E FAGIOLI CANNELLINI

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g 2 cespi di scarola**
- **500 g cannellini lessati (peso sgocciolati)**
- **400 g salsiccia fresca**
- **4 fette di pane**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio**
- **peperoncino**
- **sale**

Mondate la scarola, dividetela in foglie e spezzatele a metà, quindi cuocetela in acqua bollente salata, per circa 10 minuti.
Spezzettate la salsiccia e saltatela in una padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino, per 2-3 minuti.
Aggiungete i fagioli con circa 200 g della loro acqua di governo (o di cottura se li avete cotti voi).
Cuocete per 5 minuti, in modo che i fagioli comincino ad ammorbidirsi.
Scolate la scarola e unitela ai fagioli, quindi cuocete tutto insieme ancora per 10 minuti.
Tostate 4 fette di pane con un filo di olio in una padella calda, oppure in forno.
Servite la zuppa, che risulterà corposa e non troppo liquida, insieme con le fette di pane.

Fondo di tessuto
Hue Table Stories,
posata **Sambonet**.

A QUALCUNO PIACE «CAÔDA»

Aglio, acciughe e olio di oliva sono raccolti da Giovanna Diliberti nel *fujot*, il tipico coccio per la bagna caôda. Nella pagina accanto, Giovanna prepara le verdure per la sua salsa, assistita dalla nipotina Beatrice.

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

Il piatto più umile, geniale e conviviale della cucina invernale di Langa preparato per noi da una fedele custode della tradizione

DI **FIAMMETTA FADDA**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Ci vuole coraggio. Ma ne vale la pena. Tra le specialità che hanno reso famosa la cucina di Langa, dagli antipasti agli agnolotti, al bollito, ce n'è una tanto onorata quanto temibile: la *bagna caôda* che già nel suo nome fermamente dialettale dice molto di sé. Bagna sta per intingolo, salsa; *caôda*, o *cauda*, sta per calda. E fin qui ci siamo: «mangiare il territorio» è desiderio e privilegio di ogni buongustaio. Ma quanti sono i commensali civilizzati pronti ad affrontare una specialità tanto ostica per la digestione quanto offensiva per l'olfatto? Teste di aglio, acciughe sotto sale, latte, olio. E basta. A condire le verdure di stagione: sia crude, come cardi, topinambur, finocchi, peperoni, sia cotte, come patate bollite, barbabietole rosse, cavoli.

Il fatto è che la ricetta nasce dalla povertà e dalla durezza degli inverni della Langa di una volta, testimoniati dai suoi grandi scrittori, da Pavese a Fenoglio, quando il mezzogiorno dei vignaioli durante la svinatura consisteva in fette di pane bagnate in questo intingolo scaldato con un pugno di sarmenti in un tegame comune e allungato con un bicchiere di Barbera. Le acciughe arrivavano dalla Liguria nei barili per nascondere il contrabbando del sale; l'aglio era il grande insaporitore che dava il nerbo a ogni piatto; l'olio proveniva dagli ulivi che un tempo facevano parte del paesaggio agricolo piemontese.

Poi, da salsa familiare lasciata sul fornello, pronta a ogni evenienza, è passata a piatto conviviale da mettere al centro della tavola nel *fujot*, la pentola di coccio tenuta calda da una fiammella e, nella sua versione elegante, circondata da tanti scodellini quanti sono i commensali. Oggi è uno dei piatti nazionali certificati dall'Accademia Italiana della Cucina ed è protagonista ogni anno, tra novembre e dicembre, del Bagna Caôda Day tra Astigiano, Langhe e Roero.

Per sperimentarla sono andata nella cascina di Giovanna Diliberti, 64 anni energici e sorridenti, a Pasquana, microscopico paesino vicino ad Asti. La ricetta è quella di sua mamma che l'ha ereditata da sua mamma, e così via andando a ritroso per generazioni. In cortile c'è il gatto, il cane e il triciclo della nipotina Beatrice. Intorno c'è la sua vigna e le colline astigiane che sfumano nella nebbiolina invernale. Quando arriviamo Giovanna ha già messo dalla sera prima le teste d'aglio a ingentilirsi nel latte. La pentola è il *fujot*; le verdure sono quelle dell'orto, ciascuna tagliata nella misura giusta per essere intinta. Quando la bagna è pronta la mangiamo insieme condividendo sapori e odori come tradizione vuole. Però non mancano i rimedi: un infuso di acqua, salvia e limone aiuta la digestione; masticare chicchi di caffè depura l'alito. I timorosi possono scegliere la versione «atea», detta dai locali *fausa*, falsa, dove l'aglio è sostituito da rape bianche a fettine. I sofisticati possono terminare rompendo un uovo nel *fujot* e spolverandolo con una grattata di tartufo. ■

SI FA COSÌ

La bagna caôda di Giovanna

«Per sei persone calcolo una testa di aglio a testa, nove acciughe sotto sale, un bicchiere scarso di latte e olio di oliva a coprire. Pulisco l'aglio privandolo della sua camicia e gli tolgo l'anima, cioè il germe che si trova all'interno della piccola cavità al centro di ogni spicchio e costituisce il seme della futura piantina. È un accorgimento importante per renderlo più digeribile. Sciacquo, eviscero e asciugo con carta da cucina le acciughe. Unisco nel tegame di terracotta l'aglio, le acciughe, il latte e ricopro con l'olio a filo. Nel tegame coperto lascio sobbollire dolcemente il tutto per una trentina di minuti in modo che le acciughe si sciolgano e l'aglio si ammorbidisca con il latte e l'olio. Ora, aiutandomi con una paletta di legno e una forchetta, schiaccio l'aglio (non con il frullatore a immersione, mi raccomando!) in modo da ottenere una salsa corposa. Adesso la bagna è pronta ad accogliere le verdure. A chi piace il contrasto dolce-salato consiglio di gustarla su spicchi di mela, con del buon pane e del vino rosso generoso come la nostra Barbera».

COSA *METTO* IN CANTINA?

Una selezione di etichette per il pubblico più giovane, pensata da Matteo Bertelà, incoronato miglior enotecario under 30 d'Italia A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Appassionato di formaggi tanto quanto di vini, Matteo Bertelà è il titolare dell'enoteca Metodo Froma di Vigevano. Vincitore del concorso Miglior Enotecario d'Italia 2023, nella categoria Under 30, ci ha proposto etichette di piccoli produttori del cuore, pensando ai gusti dei più giovani.

1. Ma che bella leggerezza Sabato a pranzo, con una tavolata di amici. Serve un vino fresco, facile, spensierato come il Revoluscion 2022, prodotto da uve bianchello con metodo ancestrale dalla marchigiana Ca Sciampagne. Con una gradazione alcolica contenuta, è semplice e insieme complesso, per appagare i gusti di tutti gli invitati. *24 euro, tenutacasciampagne.com*

2. Scende la notte La cena è finita da un bel po' e gli amici si attardano: è il momento di stappare una bottiglia che unisce freschezza ed eleganza, come il Metodo Classico Extra Brut Le Stelle 2019 di Valdamonte, un Pinot Nero intrigante, versatile e capace di raccontare la vocazione spumantistica dell'Oltrepo Pavese. *30 euro, valdamonte.it*

3. Cena per due Atmosfera romantica, candele sulla tavola e, nel cestello del ghiaccio, il Metodo Classico Faiv Brut Blanc de Blancs 2014, prodotto con uva arneis dalla famiglia Marchisio, a Castellinaldo d'Alba. L'affinamento sui lieviti di circa dieci anni gli regala classe e profondità, ben supportate dall'acidità. *38 euro, marchisiofamily.it*

4. Il fascino della rarità La nascetta è un vitigno bianco delle Langhe, popolare nell'Ottocento, poi quasi scomparso. Oggi, con l'accresciuto interesse per le varietà autoctone, è stato riscoperto e regala bianchi complessi e versatili. Da provare è il Langhe Nascetta 2022 di Giuseppe Ellena. *24 euro, ellenagiuseppe.it*

5. Orange in quota rosa La Malvasia di Candia Aromatica Calypso 2018 nasce nell'Oltrepo Pavese con una macerazione sulle bucce di dieci giorni. La produce Barbara Avellino che ha un carattere molto somigliante ai suoi vini, trasparenti, sinceri, senza filtri. È un orange complesso e piacevole da abbinare a formaggi stagionati ed erborinati. Stupirete i vostri amici più esperti! *30 euro, barbaravellino.it*

6. La scoperta Più che un vino, per Matteo, il Lithium 2020 di Andrea Tirelli è «un'esperienza organolettica a tutto tondo», per i profumi terziari, la struttura importante e l'incredibile complessità. Timorasso macerato sulle bucce per dieci giorni e poi affinato in cantina sulle fecce fini per tre anni, non è chiarificato né filtrato. Proponetelo ai veri appassionati, con un formaggio erborinato o come calice da meditazione. *36 euro, tirellivini.it*

7. Per la tavola quotidiana Elegante e genuino, compagno per ogni occasione e con un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo, il Nebbiolo d'Alba Bric del Gross 2021 di Silvano Nizza si abbina a salumi, formaggi, pollo al forno e pasta al ragù. *21 euro, nizzasilvano.com*

8. Qualcosa di speciale Va bene da sorseggiare mentre si legge un bel libro, ma si trova a proprio agio anche con piatti importanti di carne. È il Ghiro Rosso d'Inverno 2010 dell'Azienda Agricola Martilde, una bonarda maturata in legno, rotonda e speziata, prodotta solo nelle annate migliori. *30 euro, martilde.it*

9. Rosso da compagnia È la bella definizione che Matteo dà dell'Oltrepo Pavese Buttafuoco Il Borlano Selezione del Manuele 2015 di Marco Vercesi. A base di croatina, barbera e uva rara, è un gentleman che accompagna piatti come il brasato, nel modo più elegante. *36 euro, ilvinodimarcovercesi.it* ■

DOVE COMPRO IL VINO?

Dal Nord al Sud, la nostra top ten delle enoteche migliori d'Italia. Dieci indirizzi dove scoprire produttori meritevoli e farsi consigliare le bottiglie da portare a casa

1. Cantine Isola Milano
In via Paolo Sarpi, è un indirizzo cult, con scaffali colmi di bottiglie (ci sono circa 2000 vini). Luca Sarais propone la bottiglia giusta per ogni occasione e il martedì legge poesie o racconti agli avventori. **Il consiglio:** l'unica Doc di Milano è ben rappresentata dal San Colombano Vigna la Merla Riserva 2016, rosso artigianale fatto con passione dal vignaiolo Antonio Panigada. *cantineisola.com*

2. Vinoir Milano
Gianluca Ladu e Maddalena Viscusi hanno aperto il locale nel 2012, rendendolo presto un punto di riferimento per i vini naturali. Negli anni il locale si è ingrandito e ora comprende anche un ristorante. In mescita, una ventina di etichette, mentre in vendita ne sono disponibili circa 600. **Il consiglio:** Il Dettori Bianco di Tenute Dettori, un vermentino sardo saporito e salato, e i vini di Mirco Pauletti, che ha appena iniziato a produrre sulle colline di San Colombano. *vinoir.com*

3. Al Risanamento Bologna
Francesco Barsotti è fine conoscitore di vini locali e francesi, con una predilizione per la Borgogna. Si possono acquistare o stappare in loco circa 2000 etichette, accompagnate da taglieri e ostriche. *alrisanamento.it*

4. Taverna del Gusto Piacenza
All'interno di un palazzo secentesco, Andrea Libè offre 1400 etichette italiane, francesi e del resto del mondo. Ci sono una ventina di proposte al calice per aperitivi e cene a base di selezionati prodotti locali. **Il consiglio:** Il Soave Classico Monte Grande di Prà, un bianco eccellente, proposto a un ottimo prezzo. *tavernadelgusto.it*

5. Vino Vero Venezia
Inaugurata nel 2014 da Matteo Bartoli, è una «bottega» dove si fa ricerca di vini naturali; oggi ce ne sono in lista oltre 2000, da asporto o da abbinare ai deliziosi cicchetti a base di prodotti locali, come le verdure di Sant'Erasmo. *vinovero.wine*

6. Enoteca Pitti Gola e Cantina Firenze
Piccola enoteca con mescita e vista su Palazzo Pitti, propone vini italiani da vitigni autoctoni, con una predilizione per toscani e piemontesi. Si possono assaggiare vecchie annate, accompagnate da salumi, formaggi e piatti pensati per l'abbinamento con il vino. **Il consiglio:** Barolo 2019 di Crissante Alessandria, piccolo artigiano di La Morra che in pochi anni ha messo a punto vini eleganti e raffinati. *pittigolaecantina.com*

7. Enoteca Vanni Lucca
Storica enoteca nel cuore di Lucca, custodisce migliaia di bottiglie nelle labirintiche cantine risalenti al III secolo d.C. La selezione comprende vecchie annate, Champagne, vini di Borgogna e Riesling tedeschi. *enotecavanni.it*

8. Trimani Roma
Nome di riferimento nella Capitale, è gestita dai fratelli Trimani che nel corso degli anni hanno selezionato oltre 6000 etichette, tra vini, liquori e distillati, affiancati da specialità gastronomiche. Si organizzano degustazioni. **Il consiglio:** il Cesanese del Piglio di Colacicchi, gustoso e perfetto per accompagnare le ricette tradizionali del Lazio. *trimani.com*

9. Enoteca del Centro Bari
Aperta da un paio di anni da tre fratelli, è un'enoteca con wine bar e piccola ristorazione. A disposizione circa 1600 etichette, soprattutto di vini italiani, ma ci sono anche Champagne, vini francesi e una selezione di distillati da tutto il mondo. Le proposte al calice sono una trentina. **Il consiglio:** Il Cantiniere della tenuta di famiglia Terre di San Vito, un primitivo con profumi di more e amarena e un gusto morbido, perfetto per il pranzo della domenica. *enotecadelcentro.it*

10. Bottiglieria del Massimo Palermo
A pochi passi dal teatro Massimo, ha una vasta selezione di vini, Champagne, distillati e cocktail, da affiancare a ostriche e taglieri. Al Pacino beveva qui il suo Dry Martini durante le riprese de *Il Padrino - Parte III*. *bottiglieriadelmassimo.it*

FOTO **LUCA GIATTI, NICOLE CALDWELL**

MAIS PIÙ SENZA

FRITTELLE DI MAIS ALLA BIRRA CON FONDUTA DI FORMAGGIO

Rustica e confortevole, la polenta è stata per secoli alimento essenziale in tante zone d'Italia. Oggi mettiamo da parte il paiolo, e ridiamole il giusto posto a tavola con sei preparazioni originali

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

FLAN DI POLENTA
CON ARANCE SCIROPPATE
ALLA VANIGLIA

CUPOLETTE DI POLENTA DI STORO CON BROCCOLI, GORGONZOLA E UOVO

INSALATA DI POLENTA
CON FONTINA, SOPPRESSA
E CAVOLO ROSSO

POLENTA FIORETTO CREMOSA
CON RAGÙ DI MELA E SALSICCIA

LUNETTE DI MAIS
CON AMARENE, CONFETTURA
DI ALBICOCCHE E AMARETTI

FRITTELLE DI MAIS ALLA BIRRA CON FONDUTA DI FORMAGGIO

Impegno medio
Tempo 50 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA PASTELLA E LA FRITTURA
- 200 ml birra chiara
- 200 g farina 00
- 100 g farina fioretto
- 45 g olio extravergine di oliva
- 1 scalogno medio
- 1 uovo
- lievito per preparazioni salate
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- noce moscata
- olio di semi di girasole
- sale
- pepe

PER LA FONDUTA
- 300 g fontina
- 360 g latte
- 20 g farina 00
- 2 tuorli
- vino bianco secco

PER LA FONDUTA
Tagliate la fontina a cubetti, raccoglietela in una casseruola insieme con il latte e la farina e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Ponete la casseruola sul fuoco, aggiungete 2 cucchiai di vino bianco e fate sciogliere adagio. Togliete dal fuoco e amalgamate i tuorli con una frusta mescolando velocemente. Tenete in caldo.
PER LA PASTELLA E LA FRITTURA
Mondate lo scalogno, tritatelo e rosolatelo in padella con l'olio extravergine. Tenete da parte.
Mescolate le farine in una bacinella, unite pepe e noce moscata, 1 cucchiaio di parmigiano, un pizzico di sale, l'uovo e la birra a filo mescolando con una frusta e facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungete un cucchiaino di lievito e lo scalogno ormai raffreddato con tutto il condimento. Coprite con pellicola e fate riposare 1 ora in frigorifero.
Scaldate in una casseruola abbondante olio di semi e portate a 130 °C. Formate le frittelle aiutandovi con due cucchiai e friggete fino a doratura. Scolatele, a mano a mano, su carta da cucina.
Accompagnate le frittelle ben calde con la fonduta di formaggio.

3 farine, tante ricette

1. La **fioretto** è una farina gialla di mais, macinata a grana fine, adatta in particolare per preparare dolci e biscotti.

2. Quella di **Storo** è una farina di colore giallo acceso, che si ottiene dalla macinazione del grano Marano e che deve il suo nome all'omonima località trentina. La polenta è molto saporita, con una consistenza rustica.

3. La **bramata** è una farina gialla di mais, macinata a grana grossa; la polenta risulterà densa e corposa, perfetta per essere tagliata a fette e abbrustolita. È ottima anche per rendere le panature croccanti.

FLAN DI POLENTA CON ARANCE SCIROPPATE ALLA VANIGLIA

Impegno medio
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA BRISÉE
- 180 g farina 00
- 100 g burro
- 80 g zucchero
- 70 g farina mais precotta – sale
- 60 g latte – scorza di limone

PER LE ARANCE
- 150 g zucchero
- ½ bacello vaniglia
- 2 arance non trattate

PER IL FLAN
- 300 g latte
- 200 g panna fresca
- 80 g farina fioretto più un po'
- 60 g zucchero – 3 tuorli
- mandorle a lamelle
- burro – sale

PER LA BRISÉE
Mescolate le farine in una ciotola, unite il burro freddo spezzattato e lavorate in punta di dita fino a ottenere dei bricioloni o un composto sabbioso. Aggiungete un cucchiaino di sale, lo zucchero e infine il latte, un poco alla volta. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 2 ore.
PER LE ARANCE
Lavate bene le arance e tagliatele a rondelle di 3-4 mm di spessore. Cuocetele in una casseruola con lo zucchero, 300 g di acqua e ½ bacello di vaniglia. Fate prendere bollore, poi coprite, abbassate la fiamma e stufate le arance, facendole appena sobbollire per 30 minuti. Distendete le arance su un vassoio e lasciate all'aria ad asciugare leggermente, conservate lo sciroppo.
PER IL FLAN
Raccogliete il latte e la panna in una casseruola; unite 200 g di acqua fredda, la scorza di ½ limone e un pizzico di sale; portate a bollore, unite la farina fioretto a pioggia facendo attenzione a non formare grumi mescolando con una frusta; abbassate la fiamma appena riprende il bollore e cuocete per 7 minuti, quindi aggiungete lo zucchero e proseguite per altri 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Togliete dal fuoco e aggiungete i tuorli, mescolate velocemente con una frusta, unite 5 cucchiai dello sciroppo di arance e amalgamate bene. Trasferite in una bacinella, coprite con pellicola e lasciate raffreddare la crema ottenuta.
Imburrate una teglia tonda a cerniera (ø 25 cm), distribuite le mandorle a lamelle sul fondo e sulle pareti, fate lo stesso con poca farina di mais fioretto. Stendete la pasta brisée su di un piano infarinato, allo spessore di 3-4 mm, e rivestite la teglia. Disponete la metà delle fette di arancia sul fondo, riempite con la crema.
Cuocete in forno già caldo a 170 °C 50-60 minuti, abbassate a 150 °C e proseguite per altri 15 minuti. Se prende troppo colore, coprite con un foglio di alluminio. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate.
Riducete della metà lo sciroppo a fuoco vivace e lasciate raffreddare. Spennellate la superficie della torta con lo sciroppo e decorate con le arance rimanenti. →

VINO, ARTE, CULTURA
TRA LE COLLINE DEL PROSECCO
ANNO 1622
VILLA SANDI
VILLASANDI.IT
La Rivetta
120
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.

CUPOLETTE DI POLENTA DI STORO CON BROCCOLI, GORGONZOLA E UOVA

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cimette di broccolo
350 g farina di Storo
120 g gorgonzola dolce
50 g nocciole pelate
4 uova
burro – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate l'acqua (1,2 litri) a bollore nella pentola a pressione senza coperchio, versate a pioggia la farina, mescolando con la frusta, e continuate fino a che non riprenda il bollore; coprite, chiudete la pentola, abbassate la fiamma, aspettate che vada in pressione e proseguite la cottura per 25 minuti.
Lessate le cimette di broccolo in acqua bollente non salata per 7 minuti e scolate. Tritatele e saltatele per qualche minuto in padella con 3 cucchiai di olio, sale e uno spicchio d'aglio schiacciato. Spegnete il fuoco e togliete l'aglio.
Togliete la polenta dal fuoco, fate sgasare, aprite il coperchio, aggiungete il gorgonzola privato della crosta, i broccoli e amalgamate bene.
Tostate le nocciole tritate grossolane con 50 g di burro in una padella a fuoco medio-vivace.
Cuocete le uova in tegamino all'occhio di bue con una noce di burro, salate e pepate.
Servite così la polenta: formate una cupoletta aiutandovi con un mestolo d'acciaio bagnato, adagiate al centro un uovo per ogni piatto, completate con le nocciole, un poco del burro della tostatura e pepe.

INSALATA DI POLENTA CON FONTINA, SOPPRESSA E CAVOLO ROSSO

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI 4 PERSONE:

350 g polenta già cotta e raffreddata in un contenitore rettangolare
150 g cavolo cappuccio rosso
120 g soppressa veneta a fette
80 g fontina valdostana
limone
arancia – aneto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate a listerelle la scorza di mezza arancia, mettetele in una padella coperte con acqua fredda, portate a bollore a fuoco vivace e scolate subito. Mondate il cavolo e tagliatelo molto sottile, unite le scorze di arancia, il succo di ½ limone e 4 cucchiai di olio, sale, pepe. Lasciate macerare per 30 minuti.
Tagliate la polenta a fettine sottili (5 mm), rosolatela in una padella calda da entrambi i lati (2-3 minuti per lato). Tagliate a fette sottili anche la fontina.
Adagiate su 4 piattini un fondo di cavolo cappuccio e poi proseguite a strati fino all'esaurimento degli ingredienti alternando polenta, fontina, soppressa. Completate con aneto fresco tritato grossolanamente.

POLENTA FIORETTO CREMOSA CON RAGÙ DI MELA E SALSICCIA

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g salsiccia
300 g mela renetta
300 g farina fioretto
120 g burro – 100 g panna fresca
2 scalogni
salvia – prezzemolo
aglio – rosmarino
limone – alloro
sale grosso
cannella in stecca

Mondate gli scalogni e tagliateli sottili. Rosolateli in padella con 5 foglie di salvia, 1 spicchio di aglio e il burro; aggiungete la mela mondata e tagliata a dadi, cuocete a fuoco vivace, mescolando, per 5 minuti. Eliminate l'aglio e tenete da parte le mele. Nella stessa padella, sempre a fuoco vivo, rosolate la salsiccia tagliata a tocchetti di 2 cm, per 5-7 minuti. Tritate 2 scorze di limone, un ciuffetto di prezzemolo e pochissimo rosmarino. Unite alla salsiccia, lasciate insaporire per 1 minuto e spegnete il fuoco. Aggiungete le mele alla salsiccia e tenete in caldo.
Portate a bollore 1,5 litri di acqua con 1 foglia di alloro e ½ stecca di cannella, salate, versate la farina fioretto a pioggia e continuate a mescolare con una frusta fino a quando non riprenderà bollore. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 50 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliete dal fuoco e aggiungete la panna amalgamando con la frusta.
Servite la polenta ben calda accompagnando con la salsiccia e il suo intingolo.

LUNETTE DI MAIS CON AMARENE, CONFETTURA DI ALBICOCCHE E AMARETTI

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

200 g farina 00
100 g farina mais precotta
150 g zucchero – 120 g burro
2 tuorli – 1 uovo
vaniglia – sale – arancia

PER IL RIPIENO

100 g amarene sciroppate scolate dal succo
50 g albicocche disidratate
3-4 amaretti morbidi
1 uovo – farina fioretto
confettura di albicocche

Riunite in una bacinella capiente le farine con il burro a tocchetti, lo zucchero, i tuorli e l'uovo, la scorza grattugiata di ½ arancia, i semi di ½ bacello di vaniglia e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere una palla liscia e omogenea, avvolgetela con pellicola e fate riposare in frigorifero per 1 ora.
Tritate grossolanamente al coltello le albicocche e le amarene, unite gli amaretti sbriciolati e 1 cucchiaio di confettura. Il composto deve risultare spalmabile, malleabile ma non cremoso. Nel caso servisse unite poca altra confettura.
Stendete la pasta, su un piano leggermente infarinato, allo spessore di 3-4 mm e tagliate con lo stampo dei dischi di 9 cm di diametro. Farcite i dischi con ½ cucchiaio di ripieno e ripiegateli a metà schiacciando i bordi delicatamente.
Disponete le lunette su una teglia coperta con carta forno e schiacciatene leggermente i bordi coi rebbi della forchetta. Spennellate con un uovo sbattuto, cospargete con poca farina fioretto e cuocete in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti. Potete servire a piacere con yogurt greco.

Uno scorcio del cocktail bar Camelia's Yard Milano Social Bistrò. Sotto, una veduta del ristorante Tailors e il cocktail Red Rock, a base di bourbon, infuso alla cannella, tè nero e liquore alla vaniglia del Madagascar, servito presso Verzee.

ASSAPORARE MILANO

Nel capoluogo meneghino si possono scoprire le tendenze della cucina senza rinunciare ai piatti tradizionali. E i ristoranti del brand NH Collection offrono tre indirizzi per sperimentare ricette che coniugano prodotti locali e di stagione, ispirazioni mediterranee e internazionali. Si comincia con un pranzo, un aperitivo o una cena al Camelia's Yard Milano Social Bistrò dell'hotel NH Collection Milano Touring, tra Porta Venezia e Brera. In un ambiente rilassante, si trovano piatti tipici rivisitati in modo creativo e una golosa selezione di dolci. Altra tappa è Tailors dell'hotel NH Collection Milano CityLife, uno spazio moderno, che dispone di una bellissima area esterna circondata da piante secolari e offre una proposta culinaria che prende le mosse dalla tradizione meneghina per arricchirsi di sapori e profumi di tutte le cucine del mondo. Durante il giorno c'è un menu á la carte con un'ampia scelta di pasta fresca e di carni, in un perfetto mix tra piatti tipici e creazioni gourmet, mentre il cocktail bar offre una ricca proposta di cocktail, oltre a una selezione di spuntini, snack e insalate. Da non perdere è, infine, Verzee Ristorante e Bistrò Bar, che deve il suo nome all'antica piazza Verziere, dove si svolgeva il mercato tra la fine del XVIII secolo e il 1911. La cucina, italiana e internazionale, è a cura dello chef Riccardo Passoni, che vanta numerose esperienze in Italia e all'estero, a fianco di cuochi stellati. Da non perdere i mondeghili di ceci con crema di carote, sedano e maionese al limone, ma anche gli eccellenti cocktail fatti con il custom-made Gin Verzee.

ITALIAN CHIPPERS' FISH AND CHIPS

La curiosa vicenda di un cibo britannico che, portato a Dublino dagli emigrati laziali nel secondo dopoguerra, per gli irlandesi diventa italiano

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **ILARIA CASTELLI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Diverse famiglie della provincia di Frosinone immigrate in Inghilterra avevano conosciuto la tradizione del *fish and chips* e, spostatesi in Scozia, ne erano diventate leader di mercato, talvolta servendolo da carretti ambulanti equipaggiati con una caldaia per friggere, talvolta in piccoli negozi. Dopo la Seconda guerra mondiale gli immigrati si trasferirono a Dublino, aprendovi molti *chippers* (friggitorie dedicate, sia d'asporto sia per il consumo in loco). Poiché erano stati degli italiani a introdurre il *fish and chips*, e i *chippers* erano locali a tutti gli effetti italiani, gli irlandesi pensarono che anche il piatto fosse un cibo tipicamente italiano. La seconda generazione di immigrati laziali ha per gran parte mantenuto viva questa tradizione.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

120 g filetto di merluzzo
120 g latte scremato
3 patate medie
1 uovo – farina Manitoba
olio per friggere
sale in fiocchi
sale – pepe

Pulite bene il filetto di merluzzo.
Sbattete l'uovo con una frusta e unitevi il latte, quindi 60 g di farina, poca per volta. Passate il composto attraverso un setaccio, per renderlo più uniforme, poi salate e pepate. Lasciate riposare la pastella per 10-15 minuti.
Pelate intanto le patate e tagliatele a bastoncini (6,5 cm x 1,5 cm).
Friggetele in olio a 170 °C per circa 3 minuti, poi scolatele su carta da cucina.
Passate il filetto di pesce nella farina, scrollate l'eccesso, quindi immergetelo nella pastella e friggetelo nell'olio a 165 °C per circa 2 minuti per lato. Una volta immerso, irrorate la superficie con olio, servendovi di un cucchiaio.
Scolate il filetto su carta da cucina.
Portate la temperatura dell'olio a 190 °C, quindi friggetevi nuovamente le patatine e il filetto per 1 minuto, in modo da renderli croccanti e dorati.
Serviteli con fiocchi di sale.

Tovagliolo e tovaglia **Hue Table Stories**, ciotolina nera con manici **La Fornacina Keramik Studio**.

Per le lettere autografe ringraziamo la **Fondazione Archivio Diaristico Nazionale** con sede a Pieve Santo Stefano, Arezzo (*archiviodiari.org*) e la **Fondazione Paolo Cresci** (*fondazionepaolocresci.it museoemigrazioneitaliana.org*).

LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Fabio Fazio ha preparato con noi una torta e due squisite praline dai sapori mediterranei che raccontano la rinascita di una storica azienda ligure

DI **MADDALENA FOSSATI**
RICETTE **MARCO FERRARI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Tempo fa ho mandato a Fabio Fazio un messaggio che diceva: «Vieni a cucinare da noi?». Volevo conoscere da vicino questo personaggio televisivo unico e decisamente simpatico, dal passo felpato ma deciso, coerente come pochi, star indiscussa della trasmissione televisiva *Che tempo che fa* da oltre ventun anni, ora in onda sulla Nove la domenica sera. E avevo trovato molto bella e romantica la sua decisione insieme all'amico di sempre, Davide Petrini, di rilevare Lavoratti, l'azienda di cioccolato datata 1938 per evitarne la chiusura.

«Era la fabbrica di cioccolato della nostra infanzia, mio padre è di Varazze e andavamo per Pasqua dai nonni a trascorrere le vacanze per la settimana santa con la processione e tutto il resto e con la bellezza del Cristo che sembra un dipinto di Goya. Ricordo l'uovo di cioccolato con i fiori di zucchero a casa, in bella vista ma intoccabile fino al giorno della festa così come i Babbi Natale che mia nonna dava a me e mio fratello». Una situazione alla Willy Wonka... in cui il cioccolato è il sogno più ambito. «Poi un giorno arriva da me Davide e mi dice che Lavoratti sta per cessare l'attività per via dei problemi creati dalla pandemia... Mi sembrava un peccato. Cosa restava a Varazze se chiudeva Lavoratti? Non possiamo prenderla noi? Lo dissi con la stessa disinvoltura con cui potrei dirti oggi di recuperare un ristorante a Milano a cui sei affezionata». E dal sogno romantico nasce l'idea che poi diventa impresa. Un concetto di cioccolato di nicchia con un approccio «editoriale», vista la passione per i libri di Fabio, dove ogni cioccolatino racconta un sapore del Mediterraneo. Il sale di Trapani, il pistacchio di Bronte, la mandorla dell'Etna, l'oliva taggiasca (che abbiamo usato per creare le matite di cioccolato)... L'azienda di fatto crea una collezione di memorie proustiane, un percorso cioccolatamente parlando quasi emotivo. «Su suggerimento di Massimo Bottura con cui stiamo facendo l'uovo per Pasqua insieme a Gucci, arriva la collaborazione con Corrado Assenza». E naturalmente Marco Ferrari come maître chocolatier: novarese, già in forza alla cioccolateria da Ernst Knam a Milano per quasi sei anni, è venuto in cucina da noi a sostenerci nella creazione delle praline e della torta a tanti strati con i lamponi.

«Nella mia vita normale, confesso che non cucino mai, sono un tipo da pasta al burro con il tonno. In genere ci pensa mia moglie, anche se ho un piatto della vita, la mia madeleine. Sono i maccheroni di mia nonna Caterina che era calabrese e due volte all'anno ci faceva la pasta a mano che poi serviva con il salame piccante. Irraggiungibile! Anni fa andai con Michele Serra a pranzo da Giorgio Bocca a Milano e ritrovai lo stesso sapore... identico. Scoprii poco dopo che la cuoca di casa era calabrese come mia nonna».

Mitico Fabio, sincero e disponibile come pochi, anche a temperare il cioccolato, a montare una torta, ad abbinare il sapore salato e intenso delle olive taggiasche alla dolcezza del cioccolato... Meno male che c'era Marco, il maître chocolatier, a rimediare i nostri errori, soprattutto riguardo le fasi più delicate come il temperaggio, durante il quale se sbagli la temperatura, (troppo bassa) rischi che il cioccolato sovracristallizzi oppure (troppo alta) che non diventi lucido e non si stacchi dallo stampo. «Devo dire che il sac à poche è stato un momento un po' delicato, ma ve la siete cavata bene», aggiunge Marco, molto benevolmente. E la prossima volta proveremo allora a fare i maccheroni...

PRALINE ALLA SALVIA
DEL PARCO DEL BEIGUA

MATITE ALLE OLIVE
TAGGIASCHE

Maddalena Fossati e Fabio Fazio impegnati nella preparazione delle praline e nella farcitura della torta, sotto la guida del pasticciere Marco Ferrari.

PRALINE ALLA SALVIA DEL PARCO DEL BEIGUA

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti più 37 di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-30 PEZZI
- 500 g **cioccolato fondente**
- 215 g **cioccolato bianco**
- 50 g **burro chiarificato**
- 4 g **foglie di salvia**
- 5 g **cioccolato al latte**

Preparate l'infuso di salvia: essiccate la salvia in forno a 60 °C per 2 ore. Mescolatela poi con il burro chiarificato, fuso, e fate riposare a temperatura ambiente per 24 ore. Setacciate infine il burro.
Temperate il cioccolato fondente: tritatene 150 g; scioglietene 350 g a bagnomaria e portatelo a 40-45 °C. Togliete dal bagnomaria, incorporate il cioccolato tritato e mescolate fino al completo scioglimento. Così facendo si ottiene un temperaggio a inseminazione. La temperatura finale dovrà essere di 30,5-31 °C.
Distribuitelo in modo uniforme negli stampi multipli per cioccolatini e fate asciugare ponendo gli stampi capovolti su una gratella. Lasciate cristallizzare al fresco per 20 minuti circa.
Fondete infine su un bagnomaria dolce il cioccolato bianco e quello al latte con 33 g di burro alla salvia, raggiungendo la temperatura di 28 °C.
Riempite gli stampi con il composto alla salvia, fino a 1 mm sotto il bordo.
Lasciate cristallizzare per 12 ore in un luogo fresco.
Chiudete infine le praline con uno strato di cioccolato fondente temperato e lasciatelo cristallizzare in frigo per 10 minuti prima di sformare.

MATITE ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-30 PEZZI
- 500 g **cioccolato fondente**
- 200 g **cioccolato bianco**
- 40 g **olive taggiasche in salamoia**
- 20 g **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Temperate il cioccolato fondente (eccetto 2,5 g) come nella ricetta delle praline. Distribuitelo in modo uniforme in stampi con vani allungati; capovolgete gli stampi e lasciateli asciugare capovolti su una gratella al fresco per 20 minuti.
Preparate la «miscela taggiasca»: infornate le olive a 90 °C per 2 ore.

Tritatele poi finemente e mescolatele con l'olio. Raccogliete 47 g di questa «miscela», il cioccolato bianco a pezzi, 2,5 g di cioccolato fondente e un pizzichino di sale in una ciotola e fondete a bagnomaria fino a 29 °C.
Riempite gli stampi fino a un millimetro dal bordo. Lasciate rassodare per 20 minuti al fresco.
Chiudete poi con il cioccolato fondente temperato e ponete in frigo per 10 minuti prima di sformare le matite.
Da sapere Le matite e le praline si conservano per 20 giorni, ben chiuse in un recipiente ermetico in frigo.

TORTA CON LAMPONI E CIOCCOLATO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER LA TORTA
250 g zucchero
200 g farina – 200 g mandorle
50 g cacao amaro
30 g lievito in polvere per dolci
6 uova – burro

PER LA FARCITURA
500 g latte – 500 g panna fresca
150 g cioccolato fondente 80%
125 g zucchero
40 g amido di mais – 4 tuorli
½ baccello di vaniglia
lamponi – limone

PER LA TORTA
Frullate le mandorle con 50 g di zucchero fino a ridurle in farina.
Montate le uova con 200 g di zucchero, poi incorporatevi la farina, le mandorle frullate, il cacao e il lievito setacciati. Versate in uno stampo a cerniera (ø cm 22, h 8 cm) imburrato.
Infornate a 170 °C per 30-35 minuti.

PER LA FARCITURA
Portate a bollore il latte con il mezzo baccello di vaniglia aperto a metà e le scorze di ⅓ di limone.
Montate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais setacciato. Stemperateli quindi con una parte del latte caldo, passandolo in un colino; aggiungete infine il latte rimanente. Fate addensare la crema cuocendola a fuoco medio. Copritela con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare.
Montate la panna, non del tutto, e incorporatela alla crema pasticciera, ormai fredda, mescolando adagio dal basso verso l'alto.

PER COMPLETARE
Tagliate la torta in 3 dischi, farciteli con la crema, il cioccolato, in scaglie, e i lamponi. Decorate la superficie con un velo di crema e altri lamponi.

SULLE GOLOSE TRACCE DI MARCO POLO

Nel suo diario di viaggio l'avventuroso mercante veneziano racconta molte volte del piccolo frutto prezioso del dattero, l'oro del deserto

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **FEDERICA SOLERA**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

La sura XIX del *Corano* narra che Maria mette al mondo Gesù sotto una palma e la pianta lascia cadere su di lei i suoi frutti dolci, succosi, nutrienti. La palma da dattero, infatti, è un prodigio della natura, e i datteri sono ricchi di zuccheri e benefici sali minerali: potassio, per riequilibrare i liquidi nell'organismo; calcio, fosforo, magnesio e ferro, contro i crampi e i cali di pressione per il troppo caldo.

Nei suoi viaggi Marco Polo si imbatte spesso in popolazioni che utilizzano questa bontà. Per esempio in Iran, a Hormuz, che Marco descrive come un porto trafficatissimo, i «dattari», come li chiama lui, sono usati sia come cibo sia per ricavarne una gradevole bevanda alcolica, il «vino di dattaro». Quel che è certo è che il dattero è davvero un grande protagonista delle civiltà mediterranee e in particolare delle culture di religione musulmana: è con uno o più datteri, sempre dispari, che si finisce il digiuno del ramadan.

E ovviamente c'è dattero e dattero, a seconda della specie, più adatto a essere consumato fresco oppure a venire conservato o trasformato, per diventare cibo del viaggiatore. Dice un famoso *hadith* del Profeta: «Quando verrà la fine del mondo, chi avrà in mano un germoglio di palma da dattero dovrà piantarlo, così da assicurare continuità alla vita». ■

FROLLINI AI DATTERI

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 24 PEZZI

PER L'IMPASTO
- **250 g farina – 125 g burro**
- **70 g zucchero a velo**
- **40 g latte – 8 g lievito in polvere**
- **1 uovo – sale**
- **½ bustina di zafferano**
- **acqua di rose**
- **cardamomo in polvere**

PER IL RIPIENO E PER I BISCOTTI
- **200 g datteri – 30 g gherigli di noce**
- **30 g mandorle – 20 g burro**
- **cardamomo in polvere**
- **sesamo bianco – uovo**

PER L'IMPASTO
Unite lo zafferano alla farina, poi mescolateli con lo zucchero a velo e il lievito, quindi intrideteli con il burro morbido a pezzetti. Unite l'uovo e impastate, aggiungete il latte, 1 cucchiaino di acqua di rose, 1 cucchiaino di cardamomo e un pizzico di sale.
Lavorate il composto su un piano leggermente infarinato fino a quando non sarà elastico (per 3-4 minuti), avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER IL RIPIENO
Eliminate la pelle secca dei datteri e snocciolateli.
Frullate noci e mandorle con un pizzico di cardamomo, quindi unite i datteri e il burro. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere.

PER I BISCOTTI
Dividete l'impasto in due parti e stendetele su un piano leggermente infarinato, ottenendo 2 rettangoli (30x10 cm) spessi 3-4 mm.
Spennellate l'interno con 1 uovo sbattuto, distribuite un filoncino di ripieno al centro di ogni rettangolo, parallelo al lato lungo; arrotolate la pasta su se stessa. Tagliate ciascun «salame» in una dozzina di piccoli rocchetti, ricavando i biscotti.
Adagiateli su una teglia coperta con carta da forno, spennellateli in superficie con l'uovo e cospargeteli con i semi di sesamo. Cuocete nel forno già caldo a 170 °C per 25 minuti circa.

FOTO **AG. BRIDGEMAN IMAGES**

Cuscini e fondo di tessuto **Tessiture Bevilacqua**.

DIFENDIAMO LE API
AGIAMO SOSTENIBILE
Noi di Mielizia ci siamo presi un impegno con la natura. Da sempre difendiamo le api, l'ambiente e la biodiversità, consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema. Siamo l'unica filiera del miele in Italia e, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, coltiviamo la biodiversità del territorio italiano e garantiamo prodotti buoni, tracciati e di alta qualità. Crediamo in quello che facciamo e proponiamo un nuovo modo di alimentarsi e di vivere, che guardi al futuro. Unisciti a noi, agiamo sostenibile: insieme per la biodiversità.
Mielizia
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
MIELE DI ACACIA
MIELE ITALIANO MILLEFIORI
BIO
SPORT
ldbadvertising.com

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

FEBBRAIO 2024

INSIEME APPASSIONATAMENTE

In Italia il vino è da sempre legato al piacere del cibo e della compagnia. Con il più alto numero di vitigni autoctoni al mondo, siamo il Paese con la maggiore varietà di bollicine, di vini bianchi, rosati, rossi e dolci. Per valorizzare questo patrimonio, ci siamo divertiti a fare gli abbinamenti al contrario: siamo partiti dai vini e abbiamo chiesto ai nostri cuochi di valorizzarli al meglio con i loro piatti. Perfetti anche per San Valentino.

RICETTE **SARA FOSCHINI**, **EMANUELE FRIGERIO**, **WALTER PEDRAZZI**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **SARA TIENI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

TARTARA CON SALSA DI YOGURT ALLO ZAFFERANO

Piattini delle «tagliatelle» di seppia e piatti piani della tartare **Zara Home**, piatti con decoro dorato della tartare **Rosenthal**, calici **Zafferano**, posate **Sambonet**. Nella foto di apertura, calici **Zafferano**, posate **Sambonet**.

«TAGLIATELLE» DI SEPPIA CON CREMA DI ZUCCA, ZENZERO E MANDORLE

Piatto con decoro dorato **Rosenthal**, calici **Zafferano**.

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA CON «MAIONESE» DI CAVOLFIORE

SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina, napoletana di origine e milanese di adozione, è sempre attenta a semplificare, anche nelle grandi occasioni, e a proporre ricette adatte alla tavola di famiglia. Questo mese sono sue le ricette dei primi piatti e delle verdure: squisite proposte, di sicuro successo.

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere nel negozio di famiglia, è anche un cuoco fantasioso e curioso. Ama tutti i tipi di impasti, conosce i classici e sperimenta volentieri ingredienti e abbinamenti insoliti, cercando anche nuove idee per le diete alternative. Provate, qui, la sua incredibile «maionese» di cavolfiore.

WALTER PEDRAZZI

Nostro collaboratore da oltre trent'anni, è cuoco, docente e divulgatore di cucina. Conosce a fondo i grandi classici, ma ama la sperimentazione e non si sottrae mai a sfide culinarie di ogni genere. In questo numero ci insegna a cucinare il petto d'anatra e di pollo in modo sapiente, sorprendente e fantasioso.

TARTARA CON SALSA DI YOGURT ALLO ZAFFERANO

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 g filetto di fassona
80 g yogurt naturale
60 g nocciole sgusciate
1 bustina di zafferano
timo limone – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate la carne con il coltello, in un battuto. Raccoglietela in una ciotola e conditela con un filo di olio, sale, pepe e succo di limone.
Mescolate lo yogurt con lo zafferano e un pizzico di sale.
Sminuzzate le nocciole grossolanamente e tostatele in una padella con un filo di olio, sale e qualche foglia di timo limone.
Formate 2 tartare aiutandovi con uno stampo ad anello e completatele con le nocciole al timo. Accompagnatele con la salsa allo zafferano.

«TAGLIATELLE» DI SEPPIA CON CREMA DI ZUCCA, ZENZERO E MANDORLE

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g polpa di zucca
300 g 4 seppie
1 scalogno – 1 porro
zenzero fresco
olio extravergine di oliva
mandorle a lamelle
sale – pepe

Tagliate a pezzettini la polpa di zucca. Tritate lo scalogno e rosolatelo in una padella con 1 cucchiaio di olio. Unite la zucca, bagnate con un bicchiere di acqua e cuocete per circa 15 minuti.
Grattugiate un pezzetto di zenzero e spremetelo con un foglio di carta da cucina,ottenendo il succo.
Frullate la zucca con il succo di zenzero ottenendo una crema.
Pulite le seppie, eliminando le alette (potete recuperarle, insieme ai ciuffi, per preparare un sugo). Scottate i corpi in una padella calda, senza bisogno di grassi. Raccoglietele a cilindro, avvolgendole nella pellicola e lasciatele riposare per 10 minuti.
Tagliatele poi molto sottilmente con un coltello ben affilato, ottenendo le tagliatelle.
Tagliate a bastoncini un pezzetto di porro e friggeteli in olio caldo per 2 minuti, scolandoli su carta da cucina.
Scaldate un filo di olio in una padella, poi toglietela dal fuoco e mettetevi le tagliatelle: mescolatele nell'olio e unite una presa di sale.
Servitele sopra la crema di zucca, completando con mandorle e pepe.

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA CON «MAIONESE» DI CAVOLFIORE

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 12 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g mezza baffa di salmone
350 g cavolfiore pulito
150 g zucchero di canna
70 g barbabietola lessata
50 g cicoria – limone – sale
olio extravergine di oliva

Eliminate le lische dal filetto di salmone e appoggiatelo su un vassoio dal lato della pelle.
Frullate la barbabietola ottenendo una crema. Spalmatela sopra il salmone.
Mescolate 150 g di sale fino con lo zucchero e spargeteli sopra il salmone ricoprendolo tutto.
Coprite con una pellicola, riponete in frigorifero con un peso sopra e lasciate marinare per 12 ore.
Lessate il cavolfiore in acqua bollente salata per circa 20 minuti.
Scolatelo e frullatelo insieme con circa 100 g di olio, una presa di sale e qualche goccia di succo di limone, ottenendo una salsa dalla consistenza simile alla maionese.
Rimuovete la marinata dal salmone, con un coltello dalla lama lunga e sottile tagliatelo a fettine. Servitelo con la cicoria tagliata fine, condita con olio, sale e limone, e con la «maionese» di cavolfiore.

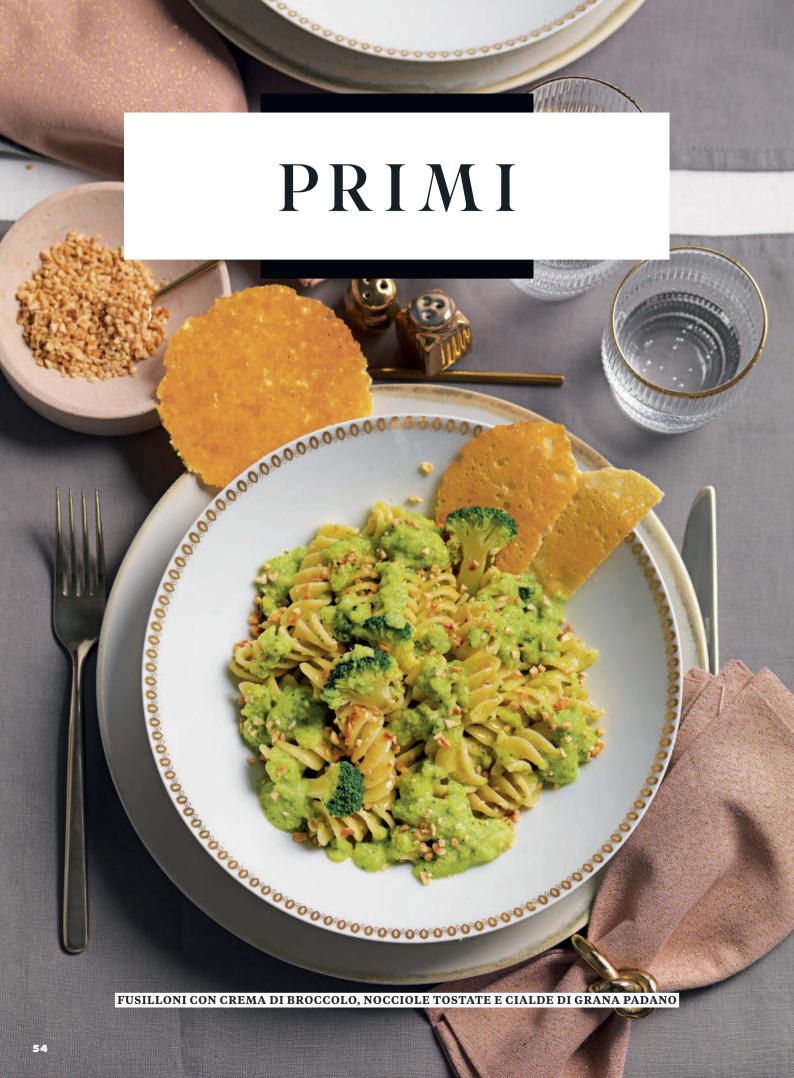
PRIMI

FUSILLONI CON CREMA DI BROCCOLO, NOCCIOLE TOSTATE E CIALDE DI GRANA PADANO

Piatti rosa degli spaghetti **H&M Home**. Nella pagina accanto, piatti fondi con decoro dorato **Rosenthal**, piatti piani **Zara Home**. In entrambe le foto, posate **Sambonet**.

SPAGHETTI ALLA MILANESE CON SPECK E SCORZA DI ARANCIA

Piatto piano rosa **H&M Home**, piattino pane con decoro dorato **Rosenthal**, posate **Sambonet**, calici **Zafferano**.

RISOTTO CON SALMONE MARINATO AL BERGAMOTTO

FUSILLONI CON CREMA DI BROCCOLO, NOCCIOLE TOSTATE E CIALDE DI GRANA PADANO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g cimette di broccolo**
- **320 g pasta corta tipo fusilloni**
- **2 spicchi di aglio**
- **granella di nocciole**
- **Grana Padano Dop grattugiato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Fate le cialdine di grana così: versate due cucchiai di grana grattugiato per ciascuna cialda in una padella antiaderente, date la forma di disco, livellate la superficie e cuocetele fino a che non saranno dorate. Trasferitele con l'aiuto di una spatola su un foglio di carta da forno e fatele raffreddare.
Sbollentate le cimette di broccolo in acqua salata, per 6-8 minuti, scolatele con la schiumarola così da conservare l'acqua di cottura, tenete da parte qualche cimetta per decorare e frullate il resto in crema con olio, sale, pepe (per dare maggiore consistenza potete aggiungere a piacere ½ patata lessata).
Lessate al dente i fusilloni.
Scaldate 3 cucchiai di olio con due spicchi di aglio, poi eliminate l'aglio e ripassate la crema di broccolo, scolate direttamente i fusilloni e saltateli brevemente.
Distribuite i fusilloni nei piatti, completate con la granella di nocciole e le cialde di grana.

SPAGHETTI ALLA MILANESE CON SPECK E SCORZA DI ARANCIA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g spaghetti**
- **250 g brodo vegetale**
- **160 g speck a striscioline**
- **30 g farina – 30 g burro**
- **1 bustina di zafferano**
- **1 arancia – sale – pepe**

Sciogliete sul fuoco il burro e incorporate la farina; versate il brodo vegetale, la bustina di zafferano, un pizzico di sale e cuocete fino a che questa salsa allo zafferano non si sarà addensata.
Rosolate le striscioline di speck in una padella senza grassi fino a che non saranno diventate croccanti.
Trasferite la salsa allo zafferano in una padella e tenetela in caldo.
Lessate gli spaghetti al dente e scolateli direttamente nella padella con la salsa allo zafferano, saltate tutto per 1 minuto, completate con lo speck e servite con una grattugiata di scorza di arancia e una macinata di pepe.

RISOTTO CON SALMONE MARINATO AL BERGAMOTTO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g riso Vialone nano**
- **200 g polpa di salmone fresco**
- **½ bergamotto**
- **pepe rosa**
- **granella di pistacchi**
- **olio extravergine di oliva**
- **burro**
- **sale**

Verificate che nella polpa di salmone non ci siano lische, se fosse necessario eliminatele aiutandovi con una pinzetta.
Tagliate la polpa di salmone in dadini di circa 1,5 cm di lato.
Raccoglieteli in una ciotola e fateli marinare con sale, il succo di ½ bergamotto, olio e pepe rosa per 15-20 minuti.
Tostate il riso in casseruola e, dopo circa 1 minuto, iniziate a bagnare con acqua calda salata. A metà cottura aggiungete ¾ di salmone e tenete da parte il resto.
Portate a cottura unendo l'acqua calda necessaria e completate con i pezzettini di salmone tenuti da parte. Togliete dal fuoco, unite due noci di burro, mantecate delicatamente e distribuite nei piatti; servite completando con granella di pistacchio e scorza di bergamotto grattugiata.

Tartara con salsa di yogurt allo zafferano *pag. 53*

La bollicina carezzevole e aromi di nocciola del Trento Alpe Regis Pas Dosé di **Rotari** accompagnano a meraviglia la battuta di fassona e, in generale, gli antipasti di carne e di pesce con salse. Chardonnay in purezza, con un lungo affinamento sui lieviti, elegante e fresco. ***24 euro, rotari.it***

«Tagliatelle» di seppia con crema di zucca, zenzero e mandorle *pag. 53*

Scegliete un metodo classico delicato, a base di chardonnay, come il Franciacorta Brut Cuvée 22 di **Castello Bonomi**: profumi di ananas, frutta secca e frutta estiva, che ben si accordano allo zenzero: di sapore morbido è perfetto per accompagnare verdure dolci come il porro e la zucca. ***28 euro, castellobonomi.it***

Fusilloni con crema di broccolo, nocciole tostate e cialde di grana *pag. 57*

La sapidità della cialda di grana, i sentori sulfurei dei broccoli e la nota decisa delle nocciole tostate valorizzano il Sauvignon Maciete Fumè 2020 di **Gini**, che nasce su terreni calcarei. Elegante e persistente, si fa ricordare per il suo carattere minerale. ***18 euro, ginivini.com***

Spaghetti alla milanese *pag. 57* **+ Gamberi al Cognac e frutto della passione** *pag. 60*

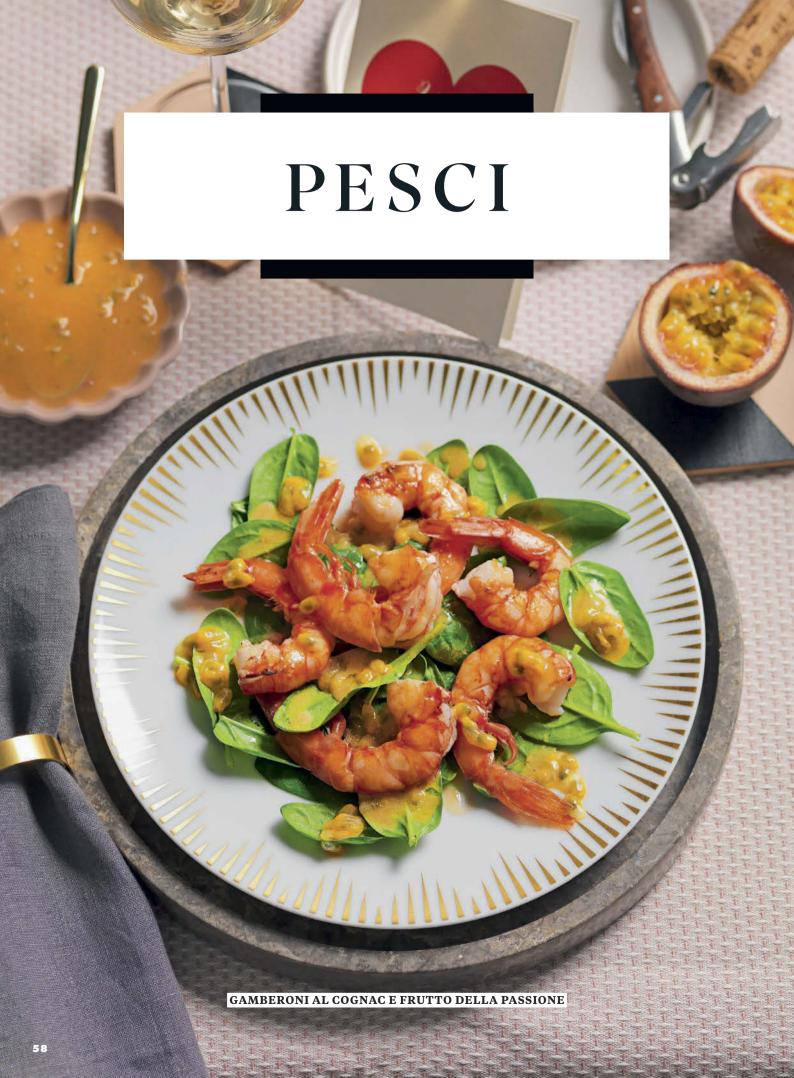
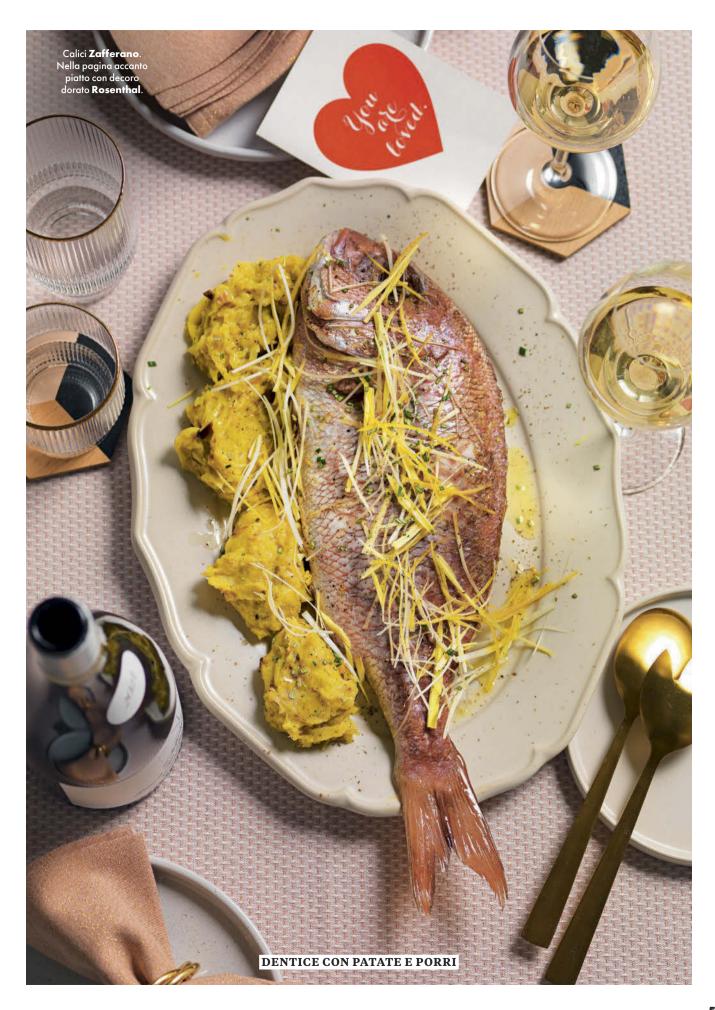
La nota speziata dello zafferano e quella acidula del frutto della passione e degli agrumi richiamano il profilo aromatico dell'Alto Adige Valle Isarco Kerner Sabiona 2020 di **Cantina Valle Isarco**, un raro bianco, persistente e dalla spiccata acidità. ***35 euro, cantinavalleisarco.it***

PESCI

GAMBERONI AL COGNAC E FRUTTO DELLA PASSIONE

Calici **Zafferano**.
Nella pagina accanto
piatto con decoro
dorato **Rosenthal**.

DENTICE CON PATATE E PORRI

FILETTI DI SOGLIOLA CON VONGOLE E ARANCE

GAMBERONI AL COGNAC E FRUTTO DELLA PASSIONE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 30 minuti di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,3 kg **20 gamberoni**
- 120 g **spinaci novelli**
- 50 g **burro**
- 40 g **Cognac**
- 40 g **vino bianco**
- 4 **frutti della passione**
- 1 **carota – 1 scalogno**
- **prezzemolo**
- **alloro – timo**
- **sale – pepe**

Separate le teste dalle code dei gamberoni, privateli del carapace e del budellino nero. Bagnateli col Cognac e fateli marinare per 30 minuti, unendo anche lo scalogno e la carota affettati grossolanamente e 2 foglie di alloro.
Sciogliete in una padella 30 g di burro e rosolatevi il prezzemolo e i suoi gambi, lo scalogno e l'alloro della marinata, un rametto di timo e del pepe nero appena macinato.
Alzate la fiamma quindi unite le teste dei gamberi, il Cognac e il vino bianco.
Lasciate evaporare, sempre a fiamma viva, schiacciando le teste dei gamberi.
Sfumate con un mestolino di acqua, aggiustate di sale e riducete il liquido della metà (circa 30 minuti).
Filtrate il composto schiacciando ancora le teste con la forchetta e tenetelo da parte.
Rimettete il fondo filtrato nella padella, riportatelo a bollore, quindi aggiungete la polpa dei frutti della passione e fate ridurre per 4-5 minuti, ottenendo una salsina.
Rosolate le code dei gamberoni con 20 g di burro in un'altra padella, per 2 minuti a fiamma vivace; levatele e tenetele in caldo.
Disponete una manciata di spinacini sui piatti, unite le code dei gamberoni e completate con la salsina.

DENTICE CON PATATE E PORRI

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 1 dentice pulito
400 g patate a buccia rossa
200 g 1 porro
100 g vino bianco secco
3 spicchi di aglio
brodo vegetale
timo
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Pelate le patate e tagliatele a rondelle spesse circa 3 mm.
Mondate il porro, quindi privatelo della sua parte più fibrosa esterna.
Tagliatelo a rondelle di ½ cm.
Aromatizzate la pancia del pesce con un rametto di timo, il prezzemolo, l'aglio, sale e pepe.
Foderate una placca da forno con carta da forno e disponetevi sopra le patate e il porro.
Condite con 4-5 cucchiai di olio quindi adagiatevi sopra il pesce e condite anch'esso con un filo olio, e ½ cucchiaio di sale fino e di pepe.
Infornate a 220 °C e cuocete per 15-20 minuti.
Bagnate con il vino e un mestolo di brodo vegetale.
Coprite con carta da forno bagnata e strizzata, abbassate la temperatura a 160 °C e continuate la cottura per altri 20 minuti.
Disponete il pesce su un piatto da portata e tenetelo in caldo.
Bagnate le verdure con un mestolo di brodo vegetale e proseguite la cottura per altri 10 minuti.
Separate con una paletta le verdure dal loro fondo di cottura, sgocciolandole bene.
Riducetele in una grossolana purea con l'aiuto di un mixer a immersione e regolate di sale.
Servite il pesce con la purea di verdure e qualche cucchiaio di fondo di cottura, unendo a piacere del porro fresco tagliato a striscioline sottili.

FILETTI DI SOGLIOLA CON VONGOLE E ARANCE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di riposo per le vongole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 filetti di sogliola
300 g vongole veraci
30 g burro – 10 g amido di mais
5 tuorli – 2 arance non trattate
1 carota – 1 scalogno
1 gambo di sedano
1 rametto di maggiorana
semola di grano duro
pepe nero in grani – pepe
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva

Grattugiate la buccia di un'arancia. Pelate l'altra con un pelapatate, tagliate a striscioline le scorze, quindi spremete il frutto.
Mondate, pelate e affettate grossolanamente la carota.
Mondate lo scalogno, quindi tagliatelo a pezzetti.
Lavate e fate spurgare le vongole per 1 ora.
Ponete intanto i filetti di sogliola a marinare con un filo di olio e qualche scorzetta di arancia per 20 minuti.
Sciogliete il burro in una padella larga. Unitevi il gambo di sedano a pezzi, la carota e lo scalogno, la maggiorana, 5-6 grani di pepe, il resto delle scorzette di arancia e fate rosolare per 4-5 minuti a fiamma vivace.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, unite 100 g di acqua e infine le vongole spurgate. Coprite e fate cuocere per 7-8 minuti.
Estraete le vongole ed eliminate le valve vuote. Tenete da parte, coperti, i frutti di mare.
Filtrate il liquido ottenuto, tenetene da parte 150 g e regolate di sale.
Dividete i filetti di sogliola in tre parti, tagliandoli in diagonale.
Infarinate i filetti nella semola e cuoceteli in una larga padella con un filo di olio, per 3-4 minuti, a fuoco medio. Regolate di sale, spostateli su un piatto e tenete al caldo.
Ponete in una bacinella i tuorli, 150 g di fondo di vongole tiepido, 50 g di succo di arancia filtrato, l'amido di mais e parte della scorza grattugiata dell'arancia.
Regolate di sale e pepe e amalgamate, frullando con un mixer a immersione, su un bagnomaria a 85 °C fino a ottenere una salsa vellutata e cremosa.
Aggiungete la scorza grattugiata di arancia rimasta.
Distribuite nel piatto i filetti e le vongole e completate con qualche cucchiaio di salsa.

Risotto con salmone marinato al bergamotto *pag. 57*

Un matrimonio che comincia già alla vista e che valorizza il delicato colore rosa dell'Alìe 2023 di **Frescobaldi**. Prodotto in Maremma, con uve syrah e vermentino, è speziato, agrumato e minerale e sta bene con i primi a base di pesce e con il salmone.
15 euro, frescobaldi.com

Dentice con patate e porri *pag. 61*

Un bianco importante valorizza un pesce importante come il dentice. Ci è piaciuto l'abbinamento con il Greco di Tufo Oikos Riserva 2021 di **Fonzone**, che ha tutto il carattere dei vini del Sud, profumi di macchia mediterranea, che ben si accordano alle erbe aromatiche del condimento, e un finale iodato.
27 euro, fonzone.it

Filetti di sogliola con vongole e arance *pag. 61*

Va bene un bianco con la struttura adatta per la salsa all'uovo, ma anche con una finezza capace di non prevaricare la delicatezza della sogliola; abbiamo trovato la bottiglia giusta in Lombardia: è il Lugana Benedictus 2022 di **Le Morette**, sapido, con profumi esotici e speziati, che nasce da una selezione di uve e affina in parte in botti di legno. Servitelo sui 12 °C.
13 euro, lemorette.it

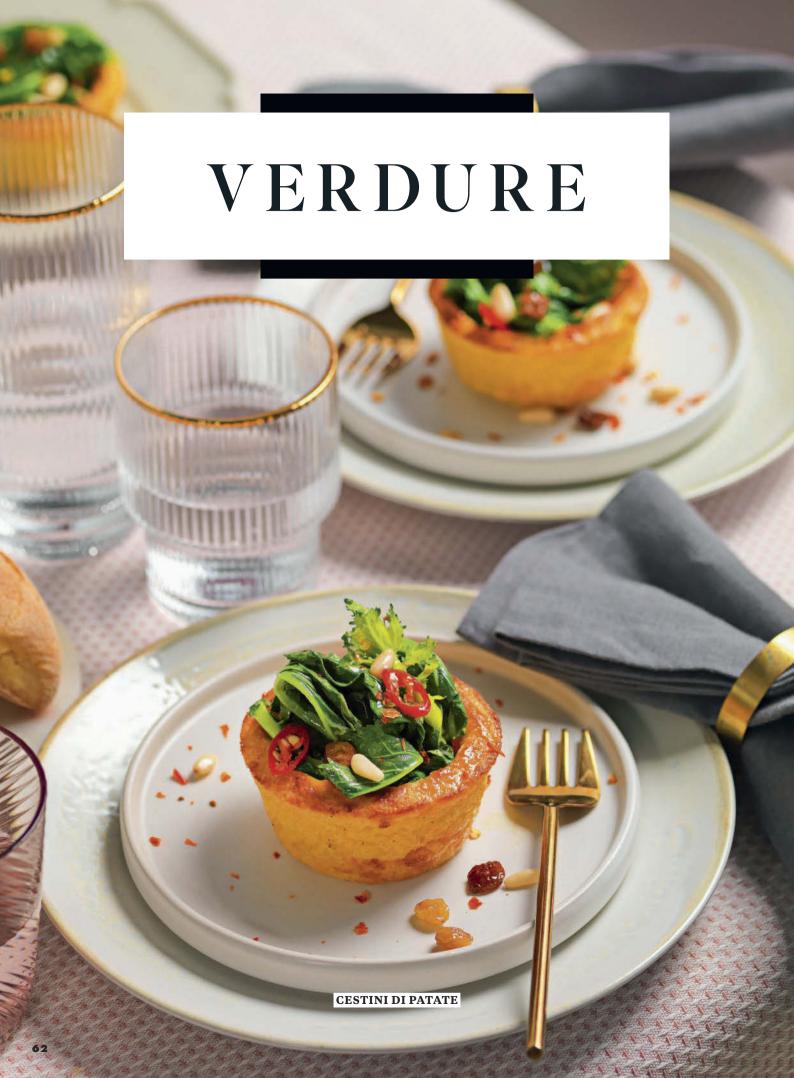
VERDURE

CESTINI DI PATATE

Piatto dei «pancake» con decoro dorato **Rosenthal**; nelle due pagine, calici **Zafferano**, posate **Sambonet**.

«PANCAKE» DI VERDURE CON FORMAGGIO E PERE

Piattini in vetro **H&H**, piattino rosa **Zara Home**, calici **Zafferano**, posate **Sambonet**.

INSALATA RUSSA CON MAIONESE ALLA MELA

CESTINI DI PATATE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

PER I CESTINI
- **450 patate**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **1 uovo – burro**
- **sale – pepe**

PER FARCIRE
- **150 g cime di rapa mondate**
- **zenzero – uvetta – aglio**
- **pinoli – peperoncino fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER I CESTINI
Lessate le patate, sbucciatele, schiacciatele con lo schiacciapatate, unite una noce di burro, poi aggiungete l'uovo, il parmigiano, sale e pepe. Dovrete ottenere un composto malleabile (se fosse troppo umido potete correggere con 2 cucchiai di pangrattato).
Distribuite questo composto in 6 stampini da muffin, unti di burro, dando la forma di cestino.
Infornate a 180 °C per 25 minuti circa.
Sfornate e lasciate raffreddare prima di sformare.
PER FARCIRE
Mettete a bagno un cucchiaio di uvetta. Tostate un cucchiaio di pinoli in una padella antiaderente rovente senza grassi.
Ripassate le cime di rapa in padella con olio, uno spicchio di aglio, l'uvetta strizzata, i pinoli tostati, un pezzetto di zenzero grattugiato e qualche rondella di peperoncino fresco. Aggiustate di sale alla fine.
Distribuite le cime nei cestini di patata e infornate di nuovo per riscaldare tutto.
Sfornate e servite subito.

«PANCAKE» DI VERDURE CON FORMAGGIO E PERE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I PANCAKE
- **100 g spinaci novelli**
- **100 g latte – 70 g farina**
- **60 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **2 cucchiaini di lievito istantaneo per torte salate**
- **2 uova – 1 carota – 1 patata**
- **1 cucchiaino di paprica**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER COMPLETARE
- **100 g formaggio cremoso**
- **2 cucchiai panna fresca**
- **2 pere – miele – senape**

PER I PANCAKE
Frullate le foglie di spinaci in una crema. Raccoglietela in una ciotola con il latte, la farina, il parmigiano grattugiato, le uova, la paprica, sale e pepe.
Grattugiate la patata e la carota con la grattugia a fori grandi.
Unitele al composto e mescolate, alla fine aggiungete anche il lievito in polvere.
Cuocete il composto a cucchiaiate in una padella antiaderente velata di olio per almeno 3 minuti per lato.
PER COMPLETARE
Mescolate il formaggio cremoso con 2 cucchiai di panna fresca e 1 cucchiaino di senape.
Lavate le pere e tagliatele a fettine sottili con la buccia.
Spadellate le pere con un cucchiaio di miele.
Servite i «pancake» di verdure con la crema di formaggio e le pere caramellate.

Cestini di patate *pag. 65*

A volte gli abbinamenti regionali sono i più convincenti. È il caso dell'Alezio Negramaro Rosato Li Cuti 2023 di **Cantina Coppola** che accompagna egregiamente le cime di rapa con zenzero e peperoncino e si fa ricordare per i profumi di amarena e scorza di arancia e il gusto deciso, con finale salino.
8 euro, cantinacoppola.it

Insalata russa con maionese alla mela *pag. 65*

Per i piatti vegetariani che uniscono frutta e verdura resta sempre una buona scelta una bollicina con un po' di residuo zuccherino. Funziona l'abbinamento con il Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2022 di **Cantine Maschio**, fragrante, leggero, fruttato e floreale.
7 euro, cantinemaschio.com

INSALATA RUSSA CON MAIONESE ALLA MELA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA MAIONESE
- **250 g olio di mais**
- **60 g succo di mela verde**
- **1 uovo fresco**
- **succo di limone – sale**

PER L'INSALATA
- **6 cimette di broccolo romanesco lessate**
- **2 uova sode – 2 carote lessate**
- **2 patate lessate**

PER COMPLETARE
- **4 fette di pane per tramezzino**
- **1 mela verde – 1 limone**

PER LA MAIONESE
Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione l'olio di mais, una bella presa di sale, il succo di mela verde, qualche goccia di succo di limone e un uovo: appoggiate il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere e, senza sollevarlo, frullate fino a che la maionese non avrà assunto la classica consistenza soda e cremosa.
PER L'INSALATA
Tagliate le uova sode e le verdure lessate in dadini uniformi di circa 1 cm di lato.
Raccogliete tutto in una ciotola e condite con la maionese.
PER COMPLETARE
Affettate la mela verde in rondelle sottili e spruzzatele con succo di limone perché non si anneriscano.
Dividete in triangoli il pane per tramezzino. Ungete i triangoli con poco olio e tostateli in padella per dorarli sui due lati.
Servite l'insalata russa con le fette di mela e i triangoli di pane tostati.

CARNI
E UOVA

FRITTATA DI UOVA E ZUCCA

Calici **Zafferano**.

FRITTATA DI UOVA E ZUCCA

Cuoca Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g polpa di zucca tipo mantovana
- 260 g formaggio brie
- 20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 9 uova
- 1 scalogno
- timo
- prezzemolo
- burro
- olio extravergine di oliva
- pepe – sale

Affettate il brie, ben freddo da frigo, in fette spesse 2-3 mm.
Tagliate a rondelle lo scalogno e rosolatelo in padella con 5 cucchiai di olio.
Unite il timo e il prezzemolo, tritati, mescolate per altri 10 secondi e togliete dal fuoco: otterrete un olio aromatizzato.
Affettate la zucca a losanghe e ponetela su una teglia foderata con carta da forno. Condite con sale, pepe e l'olio aromatizzato.
Coprite la zucca con un altro foglio di carta da forno, bagnato e strizzato, e infornate a 150 °C in modalità ventilata. Cuocete per circa 40-45 minuti: la zucca dovrà risultare tenera.
Rivestite il fondo di una tortiera a cerniera (ø 18 cm). Spennellate quindi il fondo con poco burro fuso.
Sbattete 3 uova con un pizzico di sale.
Distribuite il composto di uova in una padella antiaderente ben calda larga più o meno come la tortiera, e cuocete per 1 minuto e ½ a fiamma media, finché la parte superiore sarà ancora un po' bavosa.
Trasferite la frittatina su un foglio di carta da forno poggiato su un piano freddo e fatela intiepidire.
Spostate la frittata sul fondo della tortiera, distribuite qualche fettina di brie, a raggiera, e completate con uno strato di zucca al forno.
Ripetete l'operazione, formando altri due strati di frittata e finendo con la zucca.
Cospargete la torta salata di zucca e uova col parmigiano grattugiato.
Cuocete in forno statico a 200 °C per 10 minuti. Sfornate e servite. →

ARROSTINI DI POLLO CON INDIVIA BELGA

PETTO D'ANATRA SPEZIATO CON PATATE E PANNA ACIDA

Piatti dell'anatra **Zara Home**, posate **Sambonet**, calici **Zafferano**. Nella pagina a fianco, forchetta **Sambonet**.

ARROSTINI DI POLLO CON INDIVIA BELGA

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g 1 petto di pollo intero
180 g indivia belga 1 cespo
150 g stracciatella di burrata
40 g latte intero
20 g uvetta già ammollata
2 rametti di rosmarino
1 porro
1 ciuffetto di timo
1 spicchio di aglio
vino bianco secco
pangrattato – burro
capperi dissalati
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Lavate l'indivia, privatela del torsolo e affettatela longitudinalmente.
Ponetela in una casseruola con l'aglio, una noce di burro, il timo, 1 cucchiaio di vino bianco, 4 cucchiai di acqua e un pizzico di sale.
Cuocete coperto per circa 15-20 minuti, a fiamma bassa. Scoperchiate e fate asciugare il liquido di cottura a fiamma vivace.
Eliminate timo e aglio.
Tritate ½ cucchiaio di capperi e l'uvetta con una manciata di pangrattato, sale e pepe.
Unite il composto all'indivia e tenete da parte.
Dividete il petto di pollo a metà longitudinalmente.
Privatelo dell'ossicino e delle cartilagini. Asportate il filetto centrale e tagliate anch'esso a metà.
Aprite una delle due metà petto di pollo, a libro, cercando di stare a metà dello spessore della polpa.
Coprite il petto di pollo con pellicola e battetelo leggermente con un batticarne per livellarlo, avendo cura di rendere più sottile il profilo esterno della carne.
Battete leggermente anche mezzo filetto.
Farcite la metà di petto di pollo con metà del ripieno di indivia.
Coprite con il filetto e chiudete arrotolando per il lungo il petto di pollo ricavandone un piccolo arrosto; legate con spago da cucina.
Ripetete l'operazione con la seconda parte del petto di pollo e con il filetto rimasto.
Mondate e affettate a rondelle di 1 cm la parte verde del porro.
Ponetene 80 g sul fondo di una casseruola con 20 g di burro e 1 cucchiaio di olio.
Adagiate sul fondo della pentola i rametti di rosmarino quindi, sopra ciascuno, ponete i due arrostini di pollo.
Cuocete coperto a fiamma dolce per circa 40 minuti, avendo cura di girare gli arrostini a metà cottura.
Alzate la fiamma, sfumate con ½ bicchiere di vino e finite di cuocere in pochi minuti col coperchio.
Eliminate gli aromi.
Frullate il fondo a base di porro con la stracciatella, il latte e un filo di olio.
Servite gli arrostini con la salsina di stracciatella.

PETTO D'ANATRA SPEZIATO CON PATATE E PANNA ACIDA

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g 1 petto d'anatra
250 g 1 cespo di scarola
180 g 4 patate novelle
150 g panna fresca
2 stelle di anice stellato
2 chiodi di garofano
1 stecca di cannella
1 limone
1 rametto di rosmarino
Salsa Worcestershire
pepe verde in salamoia
aceto di vino bianco
tabasco – sale
olio extravergine di oliva

Pestate in un mortaio le spezie fino a polverizzarle.
Private il petto d'anatra della pelle incidendo il tessuto connettivo man mano con il coltello: in questo modo non sprecherete la polpa.
Tagliate la polpa a cubetti da 2 cm circa di spessore.
Ponete i cubetti in una ciotola e conditeli con poco olio, 1 cucchiaino di pepe verde e le spezie polverizzate.
Fate marinare in frigo con pellicola per 2 ore.
Affettate la pelle in cubetti da ½ cm.
Lavate bene le patate e ponetele in una casseruola con 1 cucchiaino di sale: fatele cuocere per 1 ora o fino a quando l'acqua non sarà completamente evaporata.
Sbollentate per 30 secondi la scarola in acqua non salata, scolatela e tenetela da parte.

Arrostini di pollo con belga *pag. 70*

Rosso, fresco e giovane: ecco l'identikit del vino giusto per accompagnare carni bianche e uova. Ci ha fatto innamorare il Mayolet Coin Noble 2022 di **Cave des Onze Communes**, prodotto in Valle d'Aosta con un raro vitigno autoctono; è fruttato, di beva travolgente. Servitelo sui 16 °C.
10 euro, caveonzecommunes.it

Petto d'anatra *pag. 70*

I profumi speziati, fruttati e di pepe verde e il carattere deciso del Colli di Conegliano Rosso Montesco Ai Palazzi 2017 di **Masottina** sono ideali per accompagnare il petto d'anatra. Il vino, a base di cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e marzemino, si fa ricordare per la stupefacente capacità di invecchiamento.
35 euro, masottina.it

Rosolate in una casseruola, a fuoco dolce, i ciccioli di pelle con un rametto di rosmarino. Scolateli in una bacinella e tenete da parte il grasso rilasciato.
Rosolate un cucchiaino di pepe verde, poco pestato, in una casseruola; unite i bocconcini di anatra con 2 cucchiai di grasso di cottura della pelle e fate rosolare a fuoco vivace per 2-3 minuti.
Eliminate il rosmarino e spostate i cubetti di anatra su un piatto, lasciando il fondo di cottura in padella.
Affettate la scarola e versatela nella stessa padella dove avete cotto l'anatra; lasciate insaporire per qualche minuto.
Montate la panna non troppo soda, con un pizzico di sale, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino di aceto, 2 gocce di salsa Worcestershire e qualche goccia di tabasco.
Affettate le patate e ponetele sul fondo di un piatto. Unite i cubetti d'anatra, la scarola brasata, i ciccioli di pelle e completate con la panna acida.

DOLCI

Piatti con decoro dorato **Rosenthal**.

MOUSSE AL MANDARINO CON CREMA DI CIOCCOLATO

Calici **Zafferno**.
Nella pagina a fianco,
forchettine **Sambonet**.

TORTA PARADISO CON MELE E CANNELLA

PAVLOVA CON CREMA DIPLOMATICA AL PEPE DI SICHUAN

MOUSSE AL MANDARINO CON CREMA DI CIOCCOLATO

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g panna**
- **150 g biscotti speculoos**
- **140 g zucchero semolato**
- **70 g albume**
- **10 g gelatina alimentare in fogli**
- **2-3 mandarini non trattati**

PER LA GANACHE
- **120 g cioccolato al latte**
- **100 g panna**

Frullate i biscotti speculoos e compattateli sul fondo di uno stampo ad anello (ø 16 cm).
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Portate a bollore 125 g di succo di mandarino con la scorza di 2 mandarini. Unitevi la gelatina strizzata e scioglietela, quindi togliete le scorze e lasciate raffreddare.
Scaldate lo zucchero con 50 g di acqua e portatelo a 121 °C (misurateli con il termometro). Montate intanto l'albume e, quando comincia a essere spumoso, versatevi a filo lo zucchero caldo, continuando a montare con la frusta elettrica fino a che il composto non si sarà raffreddato.
Mescolate la meringa ottenuta con il succo di mandarino.
Montate la panna e unite anch'essa al composto, quindi versatelo nello →

stampo, sopra la base di speculoos.
Lasciate riposare in frigorifero coperto per almeno 2 ore.

PER LA GANACHE
Spezzettate il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola.
Scaldate la panna quasi al bollore e versatela sul cioccolato, poca per volta, mescolando fino a fonderlo completamente. Lasciate raffreddare la ganache e, una volta fredda, montatela leggermente con le fruste elettriche, per renderla più soffice.
Servite il dolce con la ganache.

TORTA PARADISO CON MELE E CANNELLA

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA TORTA PARADISO
- **150 g burro**
- **150 g zucchero semolato**
- **100 g tuorlo**
- **75 g farina 00**
- **75 g fecola**
- **60 g albume**
- **1 mela golden o renetta**
- **cannella in polvere**
- **burro e farina per stampo**

PER LA CREMA CHANTILLY
- **300 g panna fresca**
- **45 g zucchero a velo**
- **½ baccello di vaniglia**

PER LA TORTA
Montate il burro ammorbidito con 125 g di zucchero. Quando diventa spumoso, aggiungete il tuorlo pochi alla volta. Mescolate la farina, la fecola e un cucchiaino di cannella, setacciatele e unitele in due volte al burro montato.
Montate l'albume con lo zucchero rimasto e unitelo al composto.
Sbucciate la mela, tagliatela a dadini piccoli e uniformi, quindi uniteli al composto in lavorazione.
Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 20 cm) e versatevi il composto.
Cuocete a 170 °C per circa 50-60 minuti, in forno statico.

PER LA CREMA CHANTILLY
Montate la panna con i semi della vaniglia e lo zucchero a velo, non troppo soda.
Sfornate la torta, lasciatela raffreddare qualche minuto, quindi sformatela. Servitela con la crema.

I dolci si accompagnano solo con vini da dessert, attingendo alla vastissima produzione italiana che, dalle Alpi alla Sicilia, offre un'incredibile varietà di passiti, fortificati, spumanti e frizzanti.

PAVLOVA CON CREMA DIPLOMATICA AL PEPE DI SICHUAN

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA MERINGA
- **170 g zucchero semolato**
- **100 g albume**

PER LA CREMA DIPLOMATICA
- **125 g latte**
- **100 g panna fresca**
- **40 g zucchero semolato**
- **8 g amido di mais**
- **2 tuorli**
- **2 kiwi**
- **pepe di Sichuan**

PER LA MERINGA
Montate l'albume con metà dello zucchero, finché non comincia a diventare soffice e gonfio. Unite lo zucchero rimasto e montate fino a ottenere un composto lucido e fermo.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere e disponetelo su una placca foderata con carta da forno, in un disco di circa 22 cm di diametro: potete utilizzare la bocchetta a gianduiotto per ottenere dei ciuffi a petalo e formare un fiore come abbiamo fatto noi, oppure lasciare il composto nella ciotola e disporlo a cucchiaiate.
Infornate la meringa a 95 °C per 1 ora e 10 minuti circa.

PER LA CREMA DIPLOMATICA
Scaldate il latte con 1 cucchiaino di pepe di Sichuan. Portate fin quasi a bollore, poi spegnete e lasciate il pepe in infusione per 15 minuti.
Sbattete i tuorli in una ciotola con lo zucchero e l'amido di mais. Versatevi sopra il latte filtrato e tornate sul fuoco. Riportate a bollore mescolando e spegnete.
Lasciate raffreddare la crema, coperta.
Montate la panna non troppo ferma, quindi mescolatela con la crema, ottenendo la crema diplomatica.
Guarnite la meringa con la diplomatica e completatela con i kiwi tagliati a pezzetti.

Mousse al mandarino con crema di cioccolato *pag. 73*

Va bene un vino passito sontuoso e complesso, come l'Acininobili 2018 di **Maculan**, che nasce dall'uva autoctona vespaiola in terreni vulcanici e tufacei e ha un bouquet complesso, con profumi di miele d'acacia, uva passa e frutta secca e un gusto dolce-non dolce, di grande persistenza. ***50 euro, maculan.net***

Torta paradiso con mele e cannella *pag. 74*

La voluttuosa morbidezza della torta e della chantilly è valorizzata dalla finezza del perlage del Trento Maximum Demi Sec di **Ferrari**, uno chardonnay in purezza con 36 mesi di affinamento sui lieviti; rotondo e cremoso, ha profumi di pasticceria e di frutta, che richiamano gli ingredienti del nostro dolce. ***26 euro, ferraritrento.com***

Pavlova con crema diplomatica al pepe di Sichuan *pag. 74*

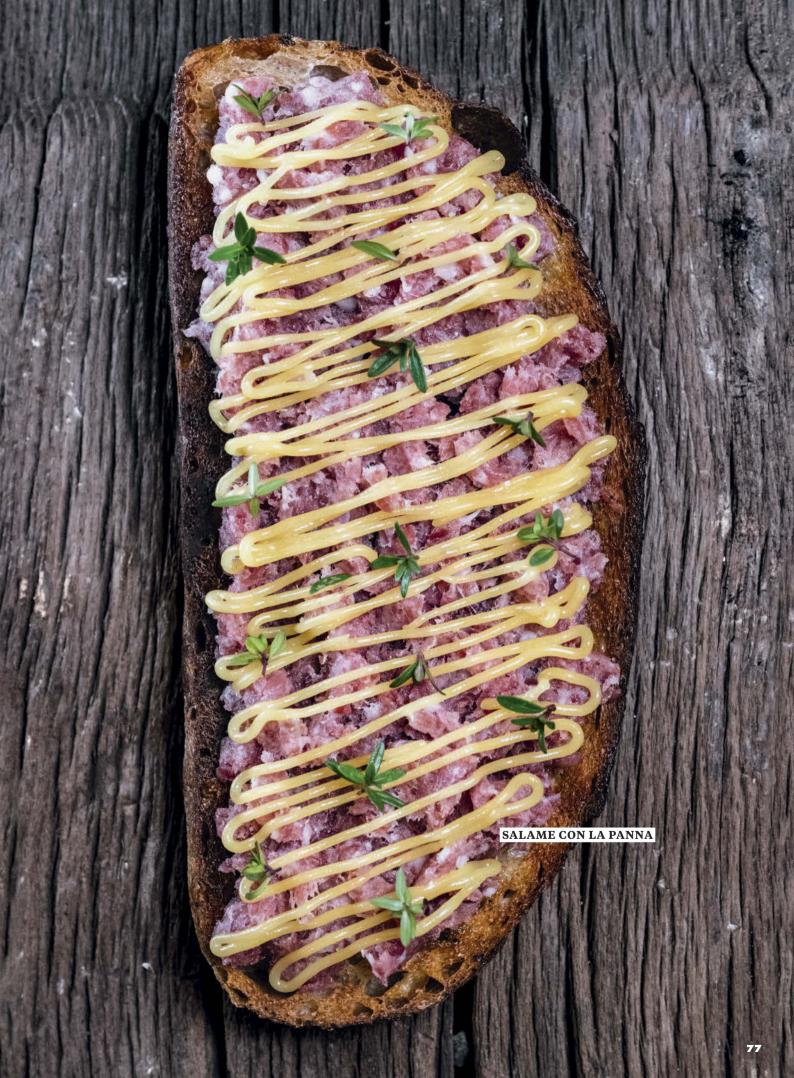
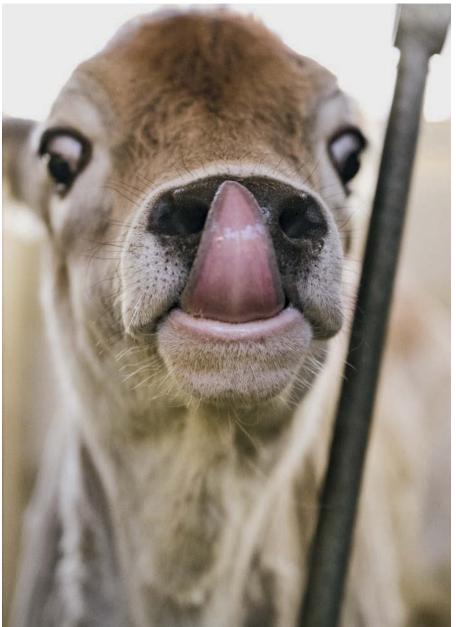
Funziona l'accostamento con un vino passito da uve bianche. Ci piace il Nektar 2020 di **Cantina Lunae Bosoni**: nasce da uve vermentino, ha profumi di agrumi e frutta secca e una dolcezza ben bilanciata da acidità e sapidità. ***25 euro, cantinelunae.com***

SULLE VETTE DEL GUSTO

GNOCCHETTI DI RICOTTA, ERBE E KEFIR

«Grandi cose si compiono quando gli uomini e le montagne si incontrano», scriveva William Blake. Alla Contrada Bricconi c'è una realtà che dà ragione al poeta, tra coltivazioni, pascoli e alta cucina

RICETTE **MICHELE LAZZARINI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

SALAME CON LA PANNA

Nelle foto, in senso orario, un vitellino dell'allevamento nella stalla della Contrada Bricconi; una gallina nel cortile; una verza nell'orto d'inverno; l'angolo per la cottura alla brace, nella cucina del ristorante.

«Questo posto può essere un vero e proprio centro di riferimento per la cucina di montagna: ci sono orto, allevamento, ricerca. E tradizione evoluta»

MICHELE LAZZARINI

PATATA E MASCHERPA

CRÈME CARAMEL AL FIENO

TROTA ALLA BRACE

Nelle foto di fianco, dall'alto, il locale dove si fanno affumicare formaggi e carni, ricavato all'interno di una delle costruzioni medievali dell'antico borgo alpino; un vaso con pigne di larice candite, una delle tante conserve preparate in contrada; i pascoli che circondano l'agriturismo.

«Non si può mai dire di essere totalmente sostenibili; ma si può lavorare quotidianamente per diventarlo, in ogni aspetto»

MICHELE LAZZARINI

UN IMPRENDITORE, UN CUOCO, UN BORGO, UNA SQUADRA

ella foto sopra vediamo Michele Lazzarini con il grembiule e Giacomo Perletti al suo fianco. Il primo è il cuoco che ha portato a un agriturismo una stella Michelin e una stella verde, il secondo è il fondatore di Contrada Bricconi, una realtà sulle montagne tra Clusone e Ardesio, sopra Bergamo, che sfugge a una definizione univoca: è azienda agricola, agriturismo, allevamento, ristorante, borgo di montagna, in futuro anche albergo e chissà che cos'altro. «Il progetto è sempre in divenire», spiega infatti Giacomo, e la squadra oggi al lavoro (nella foto in alto a destra) conferma l'evoluzione continua del luogo e delle sue attività. Una quindicina di persone costituiscono lo staff dell'azienda, partita nel 2011 con una sola mucca, grazie alla passione di Giacomo per la montagna. Negli anni seguenti si sono uniti amici e soci, tutti giovanissimi e anche loro innamorati della natura: insieme hanno ridato vita alle casupole di un borgo medievale, restaurando un'antica stalla e un fienile, che oggi ospitano il ristorante, e creando una nuova modernissima stalla per vacche e maiali.

Le lavorazioni sui pascoli, nel caseificio e la produzione di carne sono cresciute fino all'idea, nel 2020, di creare un ristorante, aperto nel 2022, grazie al contributo di Michele Lazzarini. Originario di un piccolo paese poco lontano, e chef nella cucina tristellata di Niederkofler sulle Dolomiti, in Alto Adige, Lazzarini ha da subito condiviso lo spirito di Contrada Bricconi, ed è tornato a casa per riportare, sulle sue montagne, la sua pluriennale esperienza, con una cucina che si propone di rispettare la tradizione ma senza troppi limiti. La sperimentazione, che parte sempre dal prodotto, è per lui fonte di nuova storia, oltre i limiti che porterebbero all'esaurimento delle idee: non si ferma davanti a un *tomatillo* sudamericano, che ora cresce nell'orto, valorizzando ancora di più il territorio. «Ciò che mi ha attratto di Contrada Bricconi è proprio il progetto agricolo: l'orto, l'allevamento. Un luogo che è in grado di restituire la genuina cucina di montagna, partendo dal rapporto degli uomini che vi abitano con la natura. Il mondo è in continuo cambiamento, così dobbiamo essere anche noi, adattandoci e cogliendo il meglio che questi cambiamenti offrono».

GNOCCHETTI DI RICOTTA, ERBE E KEFIR

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI GNOCCHETTI
200 g ricotta fresca – 90 g farina
sale – semola di grano duro

PER LA CREMA DI ERBE
500 g bietole – ghiaccio – sale

PER COMPLETARE
burro – kefir
formaggio grattugiato
erbe aromatiche
olio alle erbe – sale – pepe

PER GLI GNOCCHETTI

Tamponate la ricotta, finché non sarà diventata compatta e «asciutta».
Aggiungete la farina e una presa di sale, quindi impastate fino a ottenere un composto omogeneo.
Lasciatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora.
Riprendete l'impasto e dividetelo in piccoli cordoncini (ø 0,5 cm), che taglierete poi in piccoli gnocchetti. Cospargeteli con semola per evitare che si attacchino tra loro.

PER LA CREMA DI ERBE

Cuocete le bietole in acqua bollente salata per 5 minuti. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi scolatele con un mestolo forato e strizzatele.
Frullatele con un pizzico di sale e, se serve, con un po' della loro acqua di cottura, in modo da ottenere una crema verde, fluida.
Lessate gli gnocchetti in acqua bollente salata per 2-3 minuti. Scolateli e mantecateli con una noce di burro e un cucchiaio di formaggio stagionato grattugiato, quindi unite la crema verde.
Completate con sale, pepe, qualche goccia di kefir, foglie di erbe aromatiche a piacere e olio alle erbe.
Da sapere Per completare il piatto, al ristorante preparano un olio all'aglio orsino, raccolto quando è di stagione e poi conservato. Per prepararlo,

frullate 250 g di foglie di aglio orsino con 200 g di olio di semi in un frullatore potente per 6-7 minuti. Lasciatelo riposare finché non si sarà separata la parte acquosa e conservate l'olio.

SALAME CON LA PANNA

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **150 g panna fresca**
- **120 g pasta di salame fresca**
- **4 fette di pane rustico**
- **timo**

Abbrustolite le fette di pane in una padella calda per circa 2 minuti per lato.
Mettete la panna in un pentolino e fatela cuocere finché non si sarà ridotta del 70%, trasformandosi in una crema leggermente imbrunita. Raccoglietela in una tasca da pasticciere.
Tagliate a metà le fette di pane, spalmatevi la pasta di salame e completate con la panna. Profumate con qualche fogliolina di timo fresco.

PATATA E MASCHERPA

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE PATATE

- **4 patate – sale grosso**
- **mascherpa (ricotta stagionata)**
- **fecola di patate**
- **olio di arachide**

PER LA SALSA BOLZANINA

- **30 g senape in crema**
- **30 g olio di semi**
- **10 g aceto di mele**
- **2 uova – sale**

PER IL TUORLO MARINATO

- **50 g sale**
- **50 g zucchero**
- **1 tuorlo**

PER LE PATATE
Tagliate a metà le patate, adagiatele appoggiandole dalla parte della buccia su un letto di sale grosso, in una teglia. Copritele con la carta stagnola e cuocetele in forno a 185 °C per 1 ora e 30 minuti.
Sfornatele, eliminate la buccia e la parte superiore che si sarà seccata. Recuperate la polpa e passatela al setaccio.
Impastate la polpa lavorandola per circa 4-5 minuti, aggiungendo 1 cucchiaio di fecola, se risultasse troppo umida.
Formate piccole palline da 35 g e appiattitele con un matterello, quindi tagliatele con un tagliapasta (ø 8 circa) ottenendo piccole tortillas.
Friggetele in olio di arachide a 180 °C per 1-2 minuti, finché non saranno croccanti.
PER LA SALSA BOLZANINA
Lessate le uova. Raffreddatele, sgusciatele e tritatele finemente con il coltello.
Montate il battuto di uova con senape, olio di semi, aceto e sale, ottenendo una maionese grossolana.
PER L'UOVO MARINATO
Mescolate in una ciotola il sale e lo zucchero. Inserite al centro il tuorlo, facendo attenzione a non romperlo e copritelo con la miscela. Lasciatelo riposare per 12 ore.
Sciacquate il tuorlo dalla miscela di sale e zucchero (sarà abbastanza asciutto: se fosse ancora troppo umido, lasciatelo asciugare in frigorifero senza coprirlo ancora per 1 o 2 ore).
Condite le patate fritte con la salsa quindi grattugiatevi sopra la mascherpa e il tuorlo marinato.

CRÈME CARAMEL AL FIENO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **530 g zucchero semolato**
- **250 g latte**
- **120 g uova**
- **45 g panna fresca**
- **30 g tuorlo**
- **5 g fieno**
- **olio di nocciole**

Tostate il fieno nel forno a 180 °C per 10 minuti.
Scaldate il latte con la panna fino a 80 °C (quando comincia a formarsi la pellicina). Spegnete e immergete nel liquido il fieno tostato. Lasciatelo in infusione per 30 minuti.
Mescolate le uova e il tuorlo con 30 g di zucchero e amalgamate bene. Versate il latte con la panna, filtrandolo, sulle uova sbattute e mescolate.
Filtrate per eliminare eventuali grumi.
Mettete 500 g di zucchero in una casseruola con 50 g di acqua e cuocetelo fino a che non comincia a diventare biondo, portandolo fino a 190 °C. Portate a bollore, in un'altra casseruola, 400 g di acqua. Versatela sul caramello, poca per volta, e mescolate.
Versate la salsa caramello ottenuta in 4 stampini da crème caramel.
Aggiungete la crema di latte e uova nei pirottini. Adagiateli in una teglia con 1 dito di acqua sul fondo. Copriteli con pellicola per alimenti e cuocete nel forno a 130 °C per 20-25 minuti.
Completate con gocce di olio di nocciole.

TROTA ALLA BRACE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **280 g filetto di 1 trota**

PER L'OLIO ALL'ABETE

- **200 g aghi di abete rosso**
- **150 g olio di semi**

PER LA SALSA ALL'ACQUA DI CRAUTI

- **500 g crauti**
- **200 g burro**
- **50 g crème fraîche**
- **alloro**
- **rosmarino**
- **salvia**
- **aglio**
- **sale – pepe**

PER L'OLIO ALL'ABETE
Frullate gli aghi di abete con l'olio in un frullatore potente per circa 7 minuti alla massima velocità.
Filtrate il tutto, ottenendo un olio verde molto profumato.
PER LA SALSA ALL'ACQUA DI CRAUTI
Fate sobbollire i crauti per 1 ora circa in una casseruola con 1,5 litri di acqua, aggiungendo alloro, rosmarino, salvia e aglio a piacere.
Filtrate il tutto, ottenendo un'acqua trasparente.
Scaldatela a una temperatura di 70-80 °C, aggiungete il burro e la crème fraîche, quindi emulsionate tutto con una frusta. Salate e pepate.
PER COMPLETARE
Tagliate il filetto di trota in 4 tranci e cuoceteli sulla brace appoggiandoli dalla parte della pelle, per circa 2 minuti, senza girarli.
Mettete nei piatti la salsa all'acqua di crauti, adagiate al centro la trota e terminate con l'olio all'abete.

BICCHIERINO CON CRUMBLE, PERE E MANDORLE AL CARDAMOMO

LA PIÙ DOLCE PASSIONE

La prima donna dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani ha cucinato per noi quattro dessert che vi faranno innamorare

RICETTE **SILVIA FEDERICA BOLDETTI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STILING **MADDALENA ROSSO**

Piattino decorato **Baci Milano**, alzata, forchettine e ciotola **H&M Home**, bicchiere **Maisons du Monde**. Tovaglie e tovagliette di queste e delle pagine seguenti, **Borgo delle Tovaglie**. Nella pagina accanto piattino dorato **H&M Home**, cucchiaini **Bialetti**.

CUORE CROCCANTE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

BIGNÈ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

Piattino dorato, **H&M Home**, piatti decorati **Baci Milano**, bicchieri e piattini in vetro **Maisons du Monde**. Nella pagina accanto, piatto decorato **Baci Milano**, piatto in primo piano **Mariavera Chiari**, forchettina **H&M Home**.

CROSTATA MODERNA CON AMARENE
E FRANGIPANE AL PISTACCHIO

Silvia Federica Boldetti

È una pasticciera dalla storia peculiare: il suo percorso di studi esula dai canoni accademici e sfocia nel 2012 in una laurea magistrale in Scienze Gastronomiche (110 con lode). Nel 2016 vince il campionato mondiale «The Pastry Queen» e nel 2018 è la prima donna dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). Ora è libera professionista, collabora con aziende e scrive per una testata di settore.

BICCHIERINO CON CRUMBLE, PERE E MANDORLE AL CARDAMOMO

Impegno medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL CRUMBLE
30 g burro – 30 g zucchero
30 g farina di mandorle
30 g granella di mandorle
30 g farina 00

PER LA CREMA AL CARDAMOMO
250 g latte – 75 g tuorli
75 g zucchero
25 g amido di riso – 10 g burro
2 capsule di cardamomo

PER LE PERE AL CARDAMOMO
350 g pere a cubetti
70 g zucchero
50 g burro – 25 g rum
15 g succo di limone – 4 g pectina
3-4 capsule di cardamomo

PER LA GANACHE ALLA MANDORLA
200 g panna fresca
100 g cioccolato bianco
35 g pasta di mandorle

PER IL CRUMBLE
Impastate velocemente tutti gli ingredienti. Stendete l'impasto su una teglia coperta con carta da forno e lasciate raffreddare in frigorifero per 2 ore.
Sbriciolate l'impasto e cuocete in forno per 10 minuti a 165 °C.

PER LA CREMA AL CARDAMOMO
Mescolate in una ciotola tuorli, zucchero e amido. Portate il latte a ebollizione insieme a 2 capsule di cardamomo pestate, filtrate sulla miscela di tuorli, zucchero e amido e amalgamate bene.
Riportate tutto sul fuoco medio e cuocete fino a quando non inizia ad addensare; togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Emulsionate con il frullatore a immersione. Coprite con la pellicola a contatto e fate raffreddare velocemente (vedi riquadro nella pagina a fianco).

PER LE PERE AL CARDAMOMO
Aprite le capsule di cardamomo e pestate molto finemente i semi all'interno.
Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco medio, unite le pere, i semi di cardamomo pestati, lo zucchero e la pectina. Cuocete per 3-4 minuti, profumate con il rum e aggiungete il succo di limone. Proseguite sulla fiamma vivace finché il succo non sarà evaporato.

PER LA GANACHE ALLA MANDORLA
Scaldate la metà della panna e versatela sul cioccolato bianco e la pasta di mandorle a pezzetti. Emulsionate tutto con un frullatore a immersione. Aggiungete anche la restante panna, frullate ancora un poco e lasciate riposare per non meno di 2 ore in frigorifero, con la pellicola a contatto.
Componete i bicchierini procedendo per strati: distribuite prima parte del crumble, poi la crema al cardamomo, a seguire i cubetti di pera, a chiudere la ganache alle mandorle e ancora poco crumble.

CUORE CROCCANTE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 30minuti di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA COPERTURA
200 g cioccolato al latte

PER IL RIPIENO
300 g cioccolato al latte
140 g riso soffiato
40 g olio di semi
40 g pasta di nocciole
30 g nocciole tostate
30 g zenzero candito
20 g mirtilli rossi essiccati

3 PASSAGGI PER TEMPERARE IL CIOCCOLATO

1. Fondete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria senza superare 45 °C.
2. Immergete la ciotola con il cioccolato fuso in un bagnomaria freddo con ghiaccio, e mescolate fino a raggiungere 28-28,5 °C per il cioccolato fondente, 27-27,5 °C per quello al latte, 26-26,5 °C per il bianco.
3. Scaldate di nuovo il cioccolato al microonde o a bagnomaria fino a raggiungere e non superare la temperatura finale: 30,5-31 °C per il fondente, 29-29,5°C per quello al latte, 28-28,5°C per il bianco.
Se superate la temperatura indicata, potete ripetere il procedimento dall'inizio usando lo stesso cioccolato.

STRUMENTI
stampo 23x13 cm di silicone a forma di doppio cuore

PER LA COPERTURA
Temperate il cioccolato al latte come spiegato nel riquadro in basso.
Riempite lo stampo a forma di doppio cuore di silicone in modo che il cioccolato copra uniformemente tutto il suo interno, poi rovesciatelo su un foglio di carta da forno per eliminare il cioccolato in eccesso. Lasciate lo stampo rivolto in giù sul foglio di carta da forno finché il cioccolato non si sarà perfettamente solidificato.

PER IL RIPIENO
Mescolate riso soffiato, zenzero, nocciole tostate e mirtilli.
Fondete il cioccolato a 35 °C circa. Aggiungere l'olio di semi a filo e la pasta di nocciole amalgamando con una spatola. Versate il composto sul riso soffiato e sulla frutta secca mescolati insieme. Versate tutto nel guscio di cioccolato e lasciate riposare per 15 minuti in frigorifero e poi a temperatura ambiente per altri 15-20 minuti prima di sformare con molta cautela.

PER LA DECORAZIONE
Rendete ruvido uno dei due cuori usando delicatamente una spugnetta metallica e decorate l'altro a piacere. Noi abbiamo fatto la scritta "love" con cioccolato bianco fuso raccolto in un conetto di carta forno.

BIGNÈ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15-20 PEZZI

PER IL CRAQUELIN
30 g farina – 30 g zucchero
25 g burro
colorante in gel (rosso)

PER I BIGNÈ
100 g uova – 50 g farina
35 g burro – 35 g latte
sale – zucchero

PER LA CREMA
200 g latte
75 g zucchero
75 g tuorli
50 g panna
40 g cioccolato bianco o al latte
25 g amido di riso
vaniglia

PER LA SALSA CARAMELLO
160 g zucchero
160 g panna fresca
120 g burro – vaniglia

PER IL CRAQUELIN
Impastate il burro morbido con la farina e lo zucchero, unite il colorante fino a raggiungere l'intensità di colore desiderata e amalgamata.
Stendete questo composto tra due fogli di carta da forno a 1 mm di spessore.
Congelate per 3 ore, poi tagliate dei dischi con un tagliapasta di 2,5-3 cm.
PER I BIGNÈ
Portate 45 g di acqua a bollore con il latte, il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero. Versate la farina setacciata a pioggia mescolando con un cucchiaio di legno. Cuocete tutto ancora per 1 minuto.
Trasferite il composto nel mixer e azionate l'apparecchio. Aggiungete metà delle uova e frullate; solo dopo che il composto avrà ripreso una consistenza uniforme incorporate il resto delle uova e frullate ancora.
Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e formate dei ciuffi di composto di circa 1,5-2 cm di diametro sulla placca foderata di carta da forno.
Accomodate i dischi di craquelin su ciascun bignè e infornate a 200°C per 10 minuti. Poi abbassate la temperatura a 170° per altri 8-10 minuti.
PER LA CREMA
Mescolate in una ciotola tuorli, zucchero, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e amido.
Portate il latte e la panna a bollore. Versateli sulla miscela appena preparata e riportate sul fuoco fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi.
Aggiungete il cioccolato bianco o al latte ed emulsionate con un frullatore a immersione.
Lasciate raffreddare velocemente con pellicola a contatto.
PER LA SALSA CARAMELLO
Raccogliete lo zucchero in un pentolino e fate sciogliere a fuoco non troppo alto fino al colore nocciola. Portate a ebollizione intanto la panna e poi versatela sul caramello fuori dal fuoco: fate attenzione perché si svilupperà un bollore tumultuoso. Riportate il pentolino sul fuoco, aggiungete il burro a pezzetti, i semi di mezzo baccello di vaniglia e amalgamate. Emulsionate con il frullatore a immersione, coprite con la pellicola a contatto e fate raffreddare velocemente. Lasciate riposare 3 ore ora prima dell'utilizzo.
Trasferite la salsa caramello e la crema in due tasche da pasticciere con bocchetta liscia di piccolo diametro, farcite i bignè: prima con poca salsa caramello e poi con la crema. Servite decorando a piacere con foglie di cioccolato bianco.

CROSTATA MODERNA CON AMARENE E FRANGIPANE AL PISTACCHIO

Impegno medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 10 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 CROSTATE PER 12 PERSONE
PER LA NAMELAKA
125 g panna fresca
95 g cioccolato bianco
60 g latte intero
5 g zucchero
3 g gelatina in fogli
vaniglia
PER LA FROLLA
185 g farina 00 –110 g burro
75 g zucchero – 45 g uova
15 g farina di pistacchio
10 g farina di mandorle
confettura di amarene
sale
PER IL FRANGIPANE
70 g burro – 70 g uova
60 g zucchero
40 g farina di pistacchio
35 g farina di mandorle
20 g fecola
PER COMPLETARE
confettura di amarene
amarene sciroppate
STRUMENTI
2 stampi ø 18 cm con fondo mobile

PER LA NAMELAKA
Fondete il cioccolato bianco.
Scaldate il latte con lo zucchero, intanto ammollate la gelatina in acqua fredda. Strizzatela e unitela al latte caldo emulsionando con un frullatore a immersione; poi aggiungete il cioccolato fuso, la panna fresca e i semi raschiati da 1 baccello di vaniglia. Emulsionate per amalgamare bene e lasciate riposare per 8 ore coperto con la pellicola a contatto in frigorifero. Potete prepararla il giorno prima.

RAFFREDDAMENTO VELOCE DELLE CREME

• Mettete in freezer una ciotola e lasciatevela per 4-5 ore.
• Versate la crema calda nella ciotola fredda e mescolate per qualche minuto.
Per accelerare il processo immergete la ciotola con la crema in una più capiente piena di ghiaccio e mescolate finché la crema non sarà tiepida, a questo punto mettetela in frigo coperta con pellicola a contatto.
Questo metodo è utile per tutti i composti cremosi.

PER LA FROLLA
Impastate il burro morbido con lo zucchero, aggiungete le uova, un pizzico di sale, le farine di mandorle e di pistacchio e infine la farina 00.
Stendete la pasta tra due fogli di carta forno a 2 mm di spessore e mettete in frigo per 2 ore.
Ricavate 2 dischi di pasta da 22 cm e usateli per foderare gli stampi: premete per far aderire bene la pasta e formare un bordo di circa 2 cm di altezza. Spalmate il fondo del guscio di pasta con confettura di amarena.
PER IL FRANGIPANE
Montate il burro morbido con lo zucchero con le fruste a bassa velocità, aggiungete le uova e successivamente le farine di frutta secca e infine la fecola. Distribuite uno strato uniforme di frangipane sopra la confettura di amarena nei gusci di frolla creando un secondo strato fino a 1 cm sotto al bordo.
Cuocete nel forno per 15-18 minuti, cioè fino a doratura, a 165 °C. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e sformate.
PER COMPLETARE
Montate la namelaka con le fruste, trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata e decorate le crostate, completando con le amarene scolate dal loro sciroppo. Decorate a piacere con riccioli di cioccolato bianco.
Da sapere: la namelaka, che in giapponese significa «estremamente cremoso», è una crema nata alla fine degli anni Novanta dalla collaborazione tra pasticcieri giapponesi e francesi. Ricorda la ganache ma contiene, oltre a panna e cioccolato, anche latte e gelatina alimentare.

PINSA ROMANA
CON PUNTARELLE
PROVOLA FRITTA

Tovaglia **À Table Avec V.**, tagliere in marmo **H&M Home**, piattino **Vito Nesta**, piatto bianco **Maisons du Monde**.

LAZIO IN FESTA

Dalla pinsa alle frappe, dai carciofi alla romana alla provola fritta, un viaggio (aggiornato) attraverso le delizie di questa regione

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI **SARA TIENI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **MADDALENA ROSSO**

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Nelle due pagine, piatti bianchi **Maisons du Monde**, piatto di portata e piatto piano colorato **Vito Nesta**, calici **Croff**, posate **violalimone**, tovaglia melange e tovaglia ricamata **À Table Avec V.**.

CARCIOFI ALLA ROMANA

POLLO SAPORITO

Nelle due pagine, piatti decorati **Vito Nesta**, bicchierini e posate **violalimone**, brocca **Croff** tovaglia melange e tovaglia con ricami **À Table Avec V.**.

PINSA ROMANA CON PUNTARELLE

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 40 minuti
più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PINSA
500 g farina Manitoba
10 g sale
4 g lievito birra secco
olio extravergine di oliva

PER LE PUNTARELLE
350 g puntarelle
2 alici
1 peperoncino – 1 limone
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PINSA
Impastate in una ciotola la farina con 325 g di acqua molto fredda.
Unite il lievito a pioggia, senza reidratarlo.
Lavorate l'impasto per qualche minuto, fino a ottenere un composto compatto ma grossolano.
Fate riposare per 15 minuti, coperto da pellicola.
Tagliate l'impasto a pezzi e riponetelo nella stessa ciotola con 10 g di sale, 10 g di olio e altri 75 g di acqua sempre ben fredda.
Amalgamate, quindi spostate il composto su una spianatoia o nella planetaria e lavoratelo fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Fatelo riposare coperto da pellicola per altri 20 minuti.
Disponete di nuovo l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo con le mani dall'esterno verso l'interno fino a ottenere una palla liscia. Fate riposare per altri 15 minuti coperto.
Riponete l'impasto in frigo e fate riposare, per 24 ore, coperto da pellicola.
Rovesciate l'impasto su un piano infarinato e dividetelo a metà.
Tirate l'impasto dall'esterno verso l'interno fino a ottenere 2 palle lisce e omogenee.
Fatele lievitare per 50 minuti a temperatura ambiente.
Scaldate nel frattempo in forno una teglia, rovesciata, alla massima temperatura, per 30 minuti.
Stendete le 2 pinse dando una forma ovale.
Create delle piccole fossette con la punta delle dita.
Ungete le pinse con un filo di olio.
Spostatele su un foglio di carta da forno, quindi infornatele, ponendole sopra la teglia ormai rovente.
Cuocete le pinse alla massima temperatura, in modalità statica, per 15-20 minuti.

PER LE PUNTARELLE
Affettate sottilmente le puntarelle.
Ponetele nel lavello con un filo di acqua corrente, per circa 50 minuti. In alternativa, ponetele in frigo in una bacinella con acqua fredda, e cambiate l'acqua ogni 20 minuti per 2-3 ore.
Frullate 1 alice con 4 cucchiai di olio e il succo di mezo limone.
Tritate finemente il peperoncino.
Scolate le puntarelle e asciugatele benissimo con un panno.
Condite le puntarelle solo all'ultimo con l'emulsione di olio e alice, il peperoncino, sale e l'alice rimanente a pezzettini.
Servite insieme alle pinse completando a piacere con altre alici.

Alcune fasi della lavorazione dell'impasto della pinsa: il segreto per ottenere un buon risultato è lavorare l'impasto con la punta delle dita, aprendolo e richiudendolo, con movimenti dall'esterno verso l'interno, più volte, tra una lievitazione e l'altra. Solo all'ultimo, prima di infornare, stendetelo dandogli una forma ovale (a pinsa, appunto). Allargate le dita e cominciate ad affondarle nell'impasto, creando delle fossette omogenee che favoriranno una cottura impeccabile.

PROVOLA FRITTA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g 8 fette di provola
150 g pangrattato – 2 uova
farina 00 – sale
olio di semi di arachide

Emulsionate con una forchetta le uova con 2 cucchiai di farina, quindi unite un pizzico di sale e immergetevi le fette di provola ben fredde.
Passatele nel pangrattato, quindi friggetele nell'olio di arachide a 180 °C per 30 secondi.
Scolate su carta assorbente e servite ben calde.

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g salsiccia
150 g farina 00
50 g semola grano duro
40 g pecorino grattugiato
6 tuorli
1 cipolla – 1 spicchio d'aglio

Per sgranare rapidamente la salsiccia, rimosso il budello, schiacciatela con un coltello molto affilato, usando la lama di piatto, e scivolando in avanti.

Per insaporire bene i carciofi, inserite il trito di prezzemolo non solo nel cuore ma anche tra le foglie laterali. Per evitare che escano gli odori mentre i carciofi cuociono, poneteli nella padella rivolti verso il basso, stretti l'uno accanto all'altro, in modo che non si muovano durante la cottura: scegliete una pentola delle giuste dimensioni.

1 peperoncino
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva

Ponete su una spianatoia o nella ciotola dell'impastatrice la farina e la semola, con un pizzico di sale, i tuorli e 20 g di acqua.
Impastate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea e fatela riposare, coperta da pellicola, in frigo per circa 40 minuti.
Tritate finemente aglio e cipolla e rosolateli in padella con poco olio per 15 minuti a fuoco dolce: se necessario bagnate con poca acqua.
Private la salsiccia del suo budello, stendetela su un tagliere e, con un coltello ben affilato, schiacciatela con la lama: si sgranerà omogeneamente.
Unitela al soffritto e cuocetela a fiamma vivace per 4-5 minuti.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura per altri 15 minuti, a padella coperta.
Dividete la pasta in 4 parti, quindi tiratela fino a ottenere sfoglie spesse 1 mm.
Ricavatene delle tagliatelle e cuocetele in acqua bollente salata per 1 minuto dal bollore.
Scolatele e versatele nella padella con il ragù di Luganega.
Saltatele brevemente, spegnete il fuoco e mantecatele con il pecorino grattugiato, completate con il peperoncino tritato. Servite ben calde.

CARCIOFI ALLA ROMANA

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 carciofi tipo mammole romane
2 spicchi di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di mentuccia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Private i carciofi delle loro foglie esterne più coriacee, arrivando fino al cuore.
Mondate il gambo a 8 cm dalla base del cuore.
Mondate le punte del carciofo fino a 1/3 della sua lunghezza, tenendo solo la parte più tenera.
Asportate con uno scavino le foglioline più interne e le barbette sopra il cuore.
Tritate prezzemolo e mentuccia finemente, insieme agli spicchi di aglio.
Aprite delicatamente i carciofi con le mani e inserite al centro e tra le foglie un po' di trito.
Regolate di pepe e sale.
Mescolate 4 cucchiai di olio con 8 cucchiai di acqua e versateli in una casseruola, quindi inserite i carciofi a testa in giù.
Cuocete con il coperchio per 30 minuti a fuoco dolce: il liquido si concentrerà, diventando una sorta di fondo vegetale.
Servite i carciofi caldi o tiepidi.

IL TOCCO IN PIÙ
Aggiungete 3 alici sott'olio al trito di mentuccia, aglio e prezzemolo.

POLLO SAPORITO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,4 kg pollo ruspante tipo Livornese
5 filetti di alici sott'olio
1 cucchiaio di capperi dissalati
prezzemolo tritato
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Dividete il pollo in otto parti e conditelo con sale, pepe e olio.
Disponetelo in una casseruola a bordi alti in modo che i pezzi siano tutti ben aderenti al fondo, dalla parte della pelle.
Rosolate il pollo per 20 minuti a fiamma media, con un filo di olio, a pentola coperta.
Girate i pezzi dalla parte della polpa e alzate la fiamma, cuocete per altri 20 minuti sempre con il coperchio.
Tritate alici e capperi, privati del sale, e mescolate il trito col fondo di cottura.
Alzate la fiamma e rosolate per 5 minuti, quindi sfumate con ½ bicchiere di vino bianco.
Abbassate e cuocete con il coperchio per 30 minuti: il pollo deve risultare glassato dal suo fondo, ben dorato ma non asciutto. Se il pollo si asciugasse troppo, sfumate con un mestolo di brodo vegetale.
Spegnete e completate con il prezzemolo tritato e peperoncino a piacere.

FRAPPE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti più 40 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina 00
100 g zucchero a velo
80 g zucchero semolato
25 g strutto
2 uova
½ limone non trattato
vino bianco secco – latte
olio di semi di arachide
sale

Disponete la farina a fontana su una spianatoia.
Unite lo zucchero semolato, lo strutto, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale, 2 cucchiai di latte e 2 cucchiai di vino bianco.
Lavorate l'impasto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Fate riposare per 40 minuti.
Stendete con la sfogliatrice la pasta, tirandola in fogli spessi 2 mm.
Tagliate l'impasto a rettangoli (10x 4 cm) e con un coltello incideteli al centro longitudinalmente, per 1 cm.
Friggete i rettangoli a 170 °C, pochi alla volta, in abbondante olio di semi di arachide.
Fate sgocciolare e cospargete di zucchero a velo.

IL DIVIN CONVIVIO

Giancarlo Perbellini ci regala un menù d'autore da cucinare a casa. E ci presenta il nuovo ristorante a Verona, che parte dall'Impero Romano e finisce col design

RICETTE **GIANCARLO PERBELLINI**
TESTI **SARA TIENI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **MADDALENA ROSSO**

LASAGNE CON VERZA, CASTAGNE E TARTUFO NERO

Piatto piano e coppetta in porcellana bianca **DodiciSessanta**, piattino dorato e posate **Sambonet**, bicchiere e coppa di Champagne **Pasabahce**, sottobicchiere in marmo di Carrara bianco **ESPIdesign**, fondo dorato **Kirkby Design**.

GIANCARLO PERBELLINI

Veronese, due stelle Michelin, allievo di Marchesi e di Ducasse, lo chef torna ai 12 Apostoli da padrone di casa, dopo aver iniziato nello storico locale scaligero, quarantuno anni fa, e dopo l'esperienza di Casa Perbellini, sempre a Verona. «Ho rilevato l'attività dalla famiglia di Giorgio Gioco, il grande cuoco che ha portato questo locale nella Michelin già quarant'anni fa. Qui vicino, a pochi metri, sorge invece la prima sede della Melegatti. Mio bisnonno ci lavorava nel 1890, il Pandoro fu brevettato nel 1894. Per celebrare quell'antica ricetta, che è un cavallo di battaglia della mia famiglia, la ripropongo tra i dolci anche fuori stagione. Tra i menù in carta ci sono Io e Silvia, dedicato a mia moglie, e L'Essenza (dal dialetto veronese *l'è sensa,* è senza), con sei piatti senza glutine, lattosio e uova. Ma si trovano anche i piatti di Gioco, vate della tradizione».

COCKTAIL DI GAMBERI

UNA DESIGNER IN CUCINA

Una grande cucina centrale a vista con tanto di *chef's table* da dodici persone: è questa una delle attrazioni studiate da Patricia Urquiola per il ristorante Casa Perbellini 12 Apostoli. La designer spagnola (nella foto, con lo chef) ha infatti ridisegnato per Giancarlo Perbellini lo storico locale, ospitato in un palazzo medievale del centro di Verona, con cantina a vista sulle fondazioni di epoca romana. «Ha rivoluzionato il ristorante senza tradirne l'essenza», commenta Perbellini.

LASAGNE CON VERZA, CASTAGNE E TARTUFO NERO

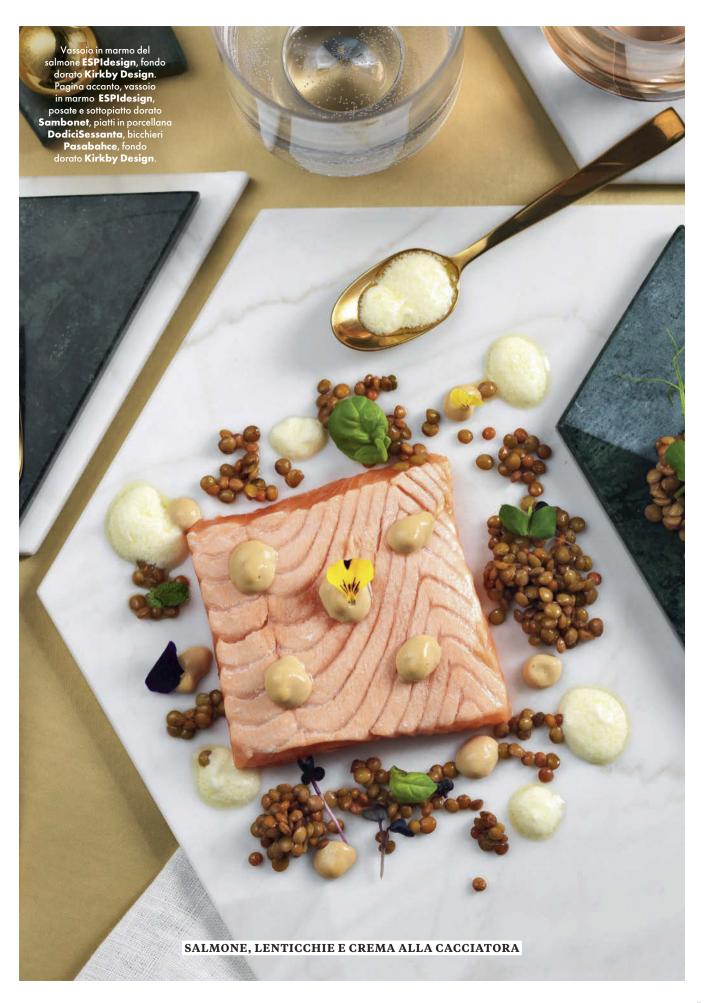
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 litro brodo di pollo**
- **275 g farina forte**
- **200 g verza**
- **200 g castagne**
- **200 g panna fresca**
- **150 g tuorli**
- **125 g farina di grano saraceno**
- **100 g pecorino grattugiato**
- **60 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **1 tartufo nero**
- **1 rametto di rosmarino**
- **1 spicchio di aglio – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **salvia – sale – pepe**

Mescolate le due farine disponetele a fontana su una spianatoia. Create un incavo, versatevi i tuorli e impastateli prima con una forchetta, poi a mano. Fate riposare l'impasto per 20 minuti, quindi tiratelo abbastanza sottile. Tagliatelo in sfoglie da 10 cm di lato e copritele con pellicola per alimenti.
Fate bollire il brodo con l'aglio schiacciato, il rosmarino e lasciatelo ridurre della metà.
Mondate le foglie di verza e tagliatele a striscioline. Sbollentatele per 2 minuti, quindi saltatele per 3-4 minuti in una padella larga, sfumandole con poco brodo bollente, filtrato. Legate con una noce di burro e poco olio. Regolate di sale e pepe.
Sbollentate le castagne in acqua bollente non salata per 2 minuti. Fatele intiepidire, pelatele e tagliatele in quattro. Saltatele poi in padella con burro e salvia.
Raccogliete in una casseruola pecorino, parmigiano e panna e portate a ebollizione. Spegnete ed emulsionate la fonduta con un mixer a immersione. →

Vassoio in marmo del salmone **ESPIdesign**, fondo dorato **Kirkby Design**. Pagina accanto, vassoio in marmo **ESPIdesign**, posate e sottopiatto dorato **Sambonet**, piatti in porcellana **DodiciSessanta**, bicchieri **Pasabahce**, fondo dorato **Kirkby Design**.

SALMONE, LENTICCHIE E CREMA ALLA CACCIATORA

Fondete in una padella antiaderente 2 noci di burro con 2 mestoli del brodo rimasto.
Sbollentate le lasagne nell'acqua di cottura delle verze per 1 minuto, quindi finite di cuocerle nella padella con brodo e burro. Spegnete il fuoco e mantecate con la fonduta.
Adagiate in ogni piatto 2-3 lasagne.
Completate con la verza stufata, la fonduta, le castagne e qualche lamella di tartufo nero.

COCKTAIL DI GAMBERI

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16 code di gambero rosso sgusciate
200 g lattuga
150 g olio di girasole
75 g ricotta affumicata
50 g panna fresca – 50 g latte
25 g albume pastorizzato
aceto – ketchup – pepe
olio extravergine – sale

Pulite la lattuga privandola delle parti fibrose. Tenete da parte le foglie più interne e tenere.
Frullate con un mixer a immersione 60 g di foglie con 20 g di aceto, l'albume pastorizzato, una presa di sale e un pizzico di pepe. Unite a filo l'olio di girasole, finché il composto non monta come una maionese.
Fate bollire il latte con la panna, quindi unite la ricotta, grattugiata, e emulsionate con un mixer fino a ottenere una consistenza cremosa.
Scottate i gamberi in padella con un filo di olio extravergine per qualche secondo per lato.
Disponete le foglie interne della lattuga nelle ciotoline. Versate al centro 1 cucchiaio di maionese alla lattuga e, sulle foglie, 4 gamberi. Completate con gocce di ketchup e ciuffetti di crema di ricotta.

SALMONE, LENTICCHIE E CREMA ALLA CACCIATORA

Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 scaloppe di salmone
200 g funghi champignon
100 g lenticchie di Castelluccio
100 g passata di pomodoro
50 g patata
50 g olive verdi
40 g caprino
10 g porcini secchi
2 limoni
2 cipolle
2 carote
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
1 rametto di rosmarino
vino bianco
latte di soia
olio extravergine
sale

Ammollate i porcini secchi in un bicchiere di acqua tiepida per almeno 1 ora.
Pelate la patata e tagliatela a tocchetti.
Mondate gli champignon e tagliateli grossolanamente.
Tritate 1 cipolla e il sedano. Rosolateli in padella con 3 cucchiai di olio, quindi unite gli champignon, le olive e sfumate con vino bianco. Unite la passata. Aggiungete l'alloro e il rosmarino e rimuoveteli dopo 10 minuti.
Strizzate i porcini e tritateli. Filtrate la loro acqua. Unite i porcini, l'acqua filtrata e la patata agli champignon.
Cuocete per 1 ora a fuoco basso. Infine frullate tutto, passate al setaccio e montate con 20 g di olio, 2 cucchiai di latte di soia e 10 g di succo di limone ottenendo una crema soda.
Lessate le lenticchie con le carote e 1 cipolla, quindi scolatele e conditele con un filo di olio e sale.
Preparate una salsa frullando il caprino con olio, sale e il succo di ½ limone.
Passate le scaloppe di salmone al grill alla massima potenza per 3 minuti.
Servitele con le lenticchie, la crema alla cacciatora e quella al caprino.

FARAONA ALL'ARANCIA

FARAONA ALL'ARANCIA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

Nelle due foto, vassoi in marmo **ESPIdesign**, posate **Sambonet**, portacandele con filo dorato **DodiciSessanta**, sfere di vetro **Maisons du Monde**, fondo dorato **Kirkby Design**, plaid in cashmere **MarinaC**.

GHIACCIATO DI PANETTONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **2 petti di faraona interi con la pelle**
- **500 g fagioli cannellini ben lessati**
- **50 g burro – brodo vegetale**
- **4 arance bio**
- **2 patate medie**
- **1 limone – cannella in polvere**
- **brodo vegetale**
- **rosmarino – aglio – sale**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide**

Glassate 1 mestolo di cannellini in padella con 1 mestolo di brodo, un po' di cannella e una noce di burro.
Soffriggete a fiamma tenue 1 rametto di rosmarino e 2 spicchi di aglio in 100 g di olio extravergine finché l'aglio non sarà appena colorato.
Frullate il resto dei cannellini lessati con un po' di brodo fino a ottenere un purè sodo. Unite l'olio al rosmarino.
Grattugiate la scorza delle arance.
Spremete le arance, filtrate il succo ricavandone 400 g. Unite 40 g di succo di limone filtrato e fate bollire fino a ottenere uno sciroppo denso. Unite poi le scorze grattugiate.
Pelate le patate e tagliatele in fiammiferi di 2-3 mm. Tamponatele e friggetele in abbondante olio di arachide per 3-4 minuti.
Scaldate 2 cucchiai di olio extravergine in una padella e posatevi 2 mezzi petti di faraona alla volta, dalla parte della pelle. Schiacciateli con un peso per i primi 2-3 minuti, in modo che la pelle non si arricci. Proseguite la cottura a fiamma media per 3-4 minuti, salate e girate dalla parte della polpa. Cuocete per altri 2-3 minuti unendo una grossa noce di burro. Irrorate la pelle con il fondo di cottura e spegnete.
Fate riposare su una gratella per qualche minuto. Irrorate il petto di faraona con la salsa di arancia.
Servite il petto con i cannellini glassati, il purè e le patate fritte.

L'ultimo libro di Giancarlo Perbellini *Classico Contemporaneo. La grande cucina di ieri e di oggi* (Edizioni italiangourmet, 72 euro) è un omaggio dello chef veronese ai piatti della tradizione italiana e internazionale, in 60 ricette.

GHIACCIATO DI PANETTONE

Impegno Medio
Tempo 35 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- **450 g panna fresca**
- **415 g zucchero**
- **300 g panettone**
- **220 g tuorli – 125 g miele**
- **100 g latte – 75 g lamponi**
- **50 g albume pastorizzato**
- **35 g amido di mais**
- **30 g cacao**
- **30 g pasta di arancia candita**
- **1 baccello di vaniglia**

Sbriciolate il panettone (quello conservato in dispensa per celebrare la festa di San Biagio) ed essiccatelo in forno a 60 °C per 1 ora. Frullatelo in un mixer ottenendo una polvere.
Amalgamate i tuorli, il latte, 300 g zucchero, il miele, l'amido di mais, i semi di vaniglia. Cuocere fino a 84 °C; fate raffreddare. Incorporatevi poi la pasta di arancia e 120 g di polvere di panettone. Infine unite 250 g di panna semimontata e gli albumi montati a neve. Versate in 10 stampini (ø 5-6 cm). Ponete in freezer per 3 ore.
Preparate la salsa al cacao: fate bollire 75 g di acqua con 80 g di zucchero; unite, mescolando con una frusta, il cacao, poi 200 g di panna e riportate a bollore.
Fate bollire i lamponi con 60 g di acqua e 35 g di zucchero, frullate e filtrate con un colino; lasciate riposare.
Servite i ghiacciati spolverizzandoli con la polvere di panettone rimanente e completate con le salse di lampone e cacao.

LA CUCINA ITALIANA

RIVISTA PER LE FAMIGLIE - FONDATA NEL 1929 - FEBBRAIO

Kodak EPP 3361

1935

FRITTELLE DI CARNEVALE

E, per finire, giacchè siamo in carnevale, l'epoca delle frittelle, se non sono indiscreta, metto qui la ricetta delle nostre frittelle.

Mamma, faceva cuocere in acqua e latte, del riso: le proporzioni non le sapeva nemmeno lei, perchè misurava tutto ad occhio, e come misurava bene!!, contemporaneamente, faceva cuocere in altro latte della farina gialla, univa poi i due impasti, e raffreddato il tutto, vi univa, non ricordo tutte le particolarità, ma certamente: mele affettate, buccia di limone, uva passolina, un po' di bicarbonato, molte uova, metteva il grande recipiente (perchè la pasta serviva per più giorni) nel cassellotto del focolare e lievitare, e al momento di friggere, in una piccola zuppiera metteva un po' di pasta, v'incorporava la farina bianca, e subito già a cucchiaiate nello strutto bollente, toglieva dalla massa altra po' di pasta, metteva altra farina e di nuovo friggeva, e cosí di seguito, ed attribuiva all'unire la farina bianca all'ultimo momento, il segreto delle frittelle che non lasciavano traccia d'unto mentre riuscivano leggere allo stomaco. E che fossero leggere lo prova questo fattarello: Una sera di carnevale, un signore nostro commensale, che passava per il Garganthua del paese, dopo un risotto alla carne di vitello, sostanzioso e leggero allo stomaco non so per il solo segreto dello... zafferano, frittura (non fritto alla romana) di cervello e latecchio di vitello panato o cotto con burro abbondante in tortiera (quella che serviva per le pesche ripiene) lesso di manzo e pollo con contorno di — radici —, tacchino arrosto con salsa di melagrana, frutta (la belll'uva conservata nei sacchetti di carta) e formaggio; di quelle frittelle ne mangiò... settantacinque; e non ebbe bisogno, il giorno dopo, di prendere... l'olio di ricino. Eravamo in altri tempi, ed altri stomachi!!

La, o le geniali continuatrici di Delia, saprebbero dirmi com'erano composte le storiche frittelle che il Grande Napoleone, in un giorno di carnevale, da poco divorziato dalla prima moglie, non potè a meno di andare a preparare e mangiare presso di Lei?

Perdonate la curiosità e non questa soltanto, dell'affezionatissimo

FRATE LUPETTO.

2006

FRITTELLE DI RISO

MA CHE BEL TORTELLO

FRITTELLE DI PANE

Tagliate in fettoline 160 gr. di pane raffermo e versateci sopra un terzo li litro di latte. Intridete questa pasta al fuoco incorporandovi un pizzico di sale, 75 gr. di farina e l'odore della vaniglia. Fate un composto liscio aggiungendo quattro rossi d'uovo e lasciate raffreddare sul tagliere. Fatene pallottole o frittelle come volete e friggete.

Dolci

FRITTURA (DOLCE) DI MELE

Scegliete delle belle e grosse mele tonde, sbucciatele e toglietevi il torsolo con un cannello di latta, tagliatele a fette di 8 mm. circa, rivolgetele di « pastetta » e friggetele per poi spolverare di zucchero con cannella o con anice.

Da quasi un secolo La Cucina Italiana *festeggia il Carnevale con «piccole cose fritte», narrando l'antica storia di queste ghiottonerie*

Negli anni Trenta e Quaranta, raccontati dalla nostra rivista, quando le dispense non erano così ben fornite, bastava poco per far festa con Meneghin e Cecca, le maschere milanesi. Si usava allegramente quel che c'era, riso, farina gialla, bianca, pane raffermo e, naturalmente, lo strutto, «per friggere leggero». Le frittelle, che a Milano si chiamano tortelli, possono essere lisce o ripiene e già si sa che andranno a ruba come ciliegie. Infatti sulle pagine di *La Cucina Italiana* del 1935 si favoleggia di chi ne ha divorate settantacinque, non una di meno: altri tempi, altri stomachi (sì, rigorosamente al plurale con l'h, come piaceva scrivere allora), ma stesso gusto sopraffino. Viva il Carnevale! MARINA MIGLIAVACCA

1937

MANGIAR MEGLIO SPENDER MENO

LA CUCINA ITALIANA

Fondatrice DELIA NOTARI — Direttrice FANNY DINI

Giornale delle famiglie e delle donne italiane: per la indipendenza economica

N. 2 - Anno IX - 1. Febbraio XV — ROMA - Palazzo Sciarra - ROMA — ESCE IL 1° D'OGNI MESE

Cent. 50 — Abbonamento annuo L. 5,30 — Estero L. 10 — Inserzioni: L. 4 al millimetro. Rivolgersi all'Ammin. del GIORNALE D'ITALIA — Telef. dal 62041 al 62044 — Cent. 50

FEBBRAIO, FRA CARNEVALE E QUARESIMA

Febbraio! Il mese più corto, il più malfamato. Di esso si occupano con attenzione gli astrologi, gli astronomi, i metereologi. Per noi, questo anno, ha maggior importanza del solito perchè cade a cavallo fra due periodi opposti e caratteristici: fra il Carnevale e la Quaresima. Il periodo della baldoria e quello della penitenza e dei digiuni.

La Massaia deve prepararsi all'uno e all'altro; seguire le consuetudini, rispettare le usanze, solennizzare le ricorrenze.

Ecco i suoi colloqui con la sarta e la modista per gli abbigliamenti per le festicciuole a cui ella o i suoi parteciperanno; ed ecco l'impresa di agguerrirsi per le liete imbandigioni.

Agguerrirsi significa, per una padrona di casa, assumere tutto un ordine di provvedimenti tutt'altro che guerreschi, pacifici in tutto il senso della parola.

Compilare programmi lieti, assicurarsi liete provviste, studiar il modo di render quanto più soddisfatti e giocondi i propri cari.

Ed ecco, dunque, lo studio ed il progetto di quanto occorra per un siffatto programma e come esso debba svolgersi.

Ma la brava padrona di casa non a questo si limita; ella vuol anche conoscere e sapere l'origine ed il perchè degli avvenimenti e delle consuetudini che la chiamano ad apprestare ed a svolgere tali programmi.

Carnevale! Periodo dedicato ai piaceri, alle feste, ai tripudii. Discende direttamente dai *Saturnalia Romani*, le feste che si svolgevano nella seconda metà di dicembre, che si celebravano a base di grandi mescite di vino, fra le orgie e i festini; il periodo in cui gli schiavi, coperto il capo dal *pileus*, divenivano uomini liberi e banchettavano coi padroni di ieri.

Un allegro pranzo di Giovedì grasso

1997
FRITTELLE DI SEMOLINO

1961

n. 99.

TORTELLINI DI CARNEVALE ALLA MILANESE
(Ricetta richiesta)

Ingredienti:
farina bianca . . . . gr. 220
burro . . . . » 70
zucchero semolato . . . . » 50
tre uova - una cucchiaiata circa di zucchero al velo - abbondantissimo olio o strutto - un limone - sale.

Tempo occorrente: **2 ore e ½ circa.**

Date le numerose richieste pervenuteci, ripetiamo la pubblicazione di questa ricetta tradizionale.

Porre a fuoco in una piccola casseruola gr. 300 di acqua, un pizzico di sale ed il burro. Quando l'acqua avrà alzato il bollore ed il burro si sarà sciolto levare il recipiente dal fuoco e versarvi tutta in una volta la farina, con un cucchiaio di legno rimescolare bene, rimettere il recipiente sul fuoco e sempre rimescolando lasciarvelo sino a che la pasta si staccherà dalle pareti del recipiente e farà un leggero rumore come se friggesse. Togliere allora il recipiente dal fuoco e lasciare raffreddare la pasta.

Grattugiare la scorza del limone.

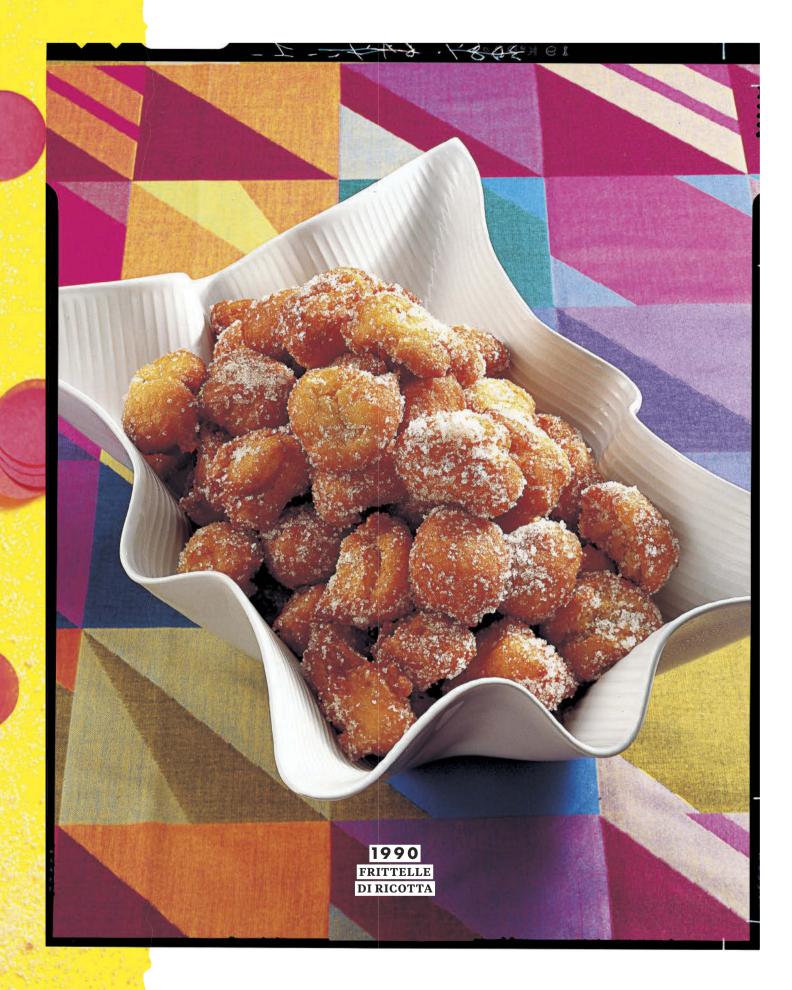
Quando la pasta sarà completamente fredda unirvi le uova intere, mettendole nella pasta uno alla volta e non mettendo il successivo se il precedente non sarà stato bene amalgamato. Quando tutte le uova saranno state incorporate alla pasta, unire la scorza grattugiata del limone e lo zucchero semolato amalgamandoli bene, poi coprire il recipiente con un tovagliolo e lasciare riposare la pasta per circa un'ora.

Porre a fuoco in un recipiente più alto che largo abbondantissimo olio o strutto. Quando sarà ben caldo, non bollente, prendere con un cucchiaino un poco di pasta ed aiutandosi con un altro cucchiaino far cadere la pasta nell'olio (la quantità della pasta sarà circa come una grossa ciliegia) ripetendo l'operazione per due o tre volte (a seconda della capacità del recipiente), continuare la cottura smuovendo di tanto in tanto il recipiente; i tortellini si gonfieranno e, se il grasso sarà abbondante, si rigireranno da soli. Appena saranno ben gonfi e dorati, scolarli, metterli su un foglio di carta assorbente e tenerli al caldo mentre si preparano gli altri.

Quando tutti i tortellini saranno fritti, accomodarli a piramide su un piatto di portata ricoperto da un tovagliolino, spolverizzarli con zucchero al velo e servire.

Il parere della signora Olga: questi tortellini riescono, se ben fatti, soffici e leggeri e neppure molto pesanti da digerire. Se avete invitato dei ragazzi preparatene molti, ve li faranno sparire in un attimo. Accompagnateli con vino moscato.

CLASSICI DOLCI di Carnevale

1990
FRITTELLE
DI RICOTTA

FRITTELLE DI RISO

Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 40 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 50 PEZZI

- **400 g latte**
- **300 g riso originario**
- **100 g farina**
- **100 g zucchero a velo**
- **5 tuorli**
- **lievito in polvere**
- **olio di arachide – sale**

Cuocete il riso in 600 g di acqua con un po' di sale, finché il liquido non si sarà asciugato. Unite poi 300 g di latte e continuate la cottura fino all'assorbimento. Alla fine, fuori del fuoco, aggiungete il latte rimanente, mescolate e fate raffreddare.
Unite poi al riso freddo lo zucchero a velo e i tuorli, la farina e 1 cucchiaino colmo di lievito. Friggete il composto a cucchiaiate nell'olio ben caldo, scolate le frittelle dorate e servitele subito con zucchero a velo.

FRITTELLONE DEL LUNA PARK

Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 1 ora e 20 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- **350 g farina 0**
- **260 g latte parzialmente scremato**
- **150 g farina Manitoba**
- **100 g burro morbido**
- **50 g zucchero semolato**
- **20 g lievito di birra fresco**
- **olio di arachide**
- **vaniglia – lime – sale**

Tagliate per il lungo il baccello di vaniglia e stemperate i semi nel latte; unite anche il baccello e la scorza grattugiata di 1 lime. Lasciate in infusione per 10 minuti, poi eliminate il baccello di vaniglia.
Mescolate le farine in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il lievito sbriciolato. Versatevi quindi il latte profumato e cominciate a impastare, unendo via via anche il burro a pezzetti e 8 g di sale. Lavorate il composto finché non si stacca bene dalle pareti del contenitore e dalle mani, diventando più elastico e meno colloso.
Raccoglietelo a palla, mettetelo in una ciotola, copritelo con un telo umido e lasciatelo lievitare per 1 ora circa.
Dividetelo infine in 8 parti; rilavoratele brevemente e modellatele in piccole palline; lasciatele riposare ancora per 20 minuti, sempre coperte con un telo umido.
Schiacciate poi le palline stendendole come piccole pizze. Friggetele in abbondante olio di arachide per 4-5 minuti, voltandole spesso.
Scolatele su carta da cucina, quindi passatele, ancora caldissime, nello zucchero semolato. Mangiatele subito.

FRITTELLE DI MELE ALLA BIRRA

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- **200 g farina**
- **50 g zucchero**
- **40 g burro**
- **5 tuorli – 1 uovo**
- **2 mele Renetta**
- **birra**
- **zucchero a velo**
- **lievito in polvere**
- **olio di arachide**
- **sale**

Amalgamate con una frusta la farina, i tuorli e l'uovo, lo zucchero, il burro fuso, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito e tanta birra quanta ne occorre per ottenere una pastella cremosa e filante.
Pelate le mele, liberatele dal torsolo con l'apposito attrezzo e tagliate ciascuna in 6 rondelle spesse 1 cm circa.
Passatele poi nella pastella e friggetele in abbondante olio, girandole più volte finché non avranno preso un bel colore dorato.
Scolatele e servitele caldissime con lo zucchero a velo.

FRITTELLE DI SEMOLINO

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g latte**
- **100 g semolino**
- **50 g zucchero semolato**
- **3 uova**
- **lievito per dolci**
- **limone**
- **olio di arachide**
- **sale**

Versate nel latte in ebollizione 50 g di zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di 1 limone e il semolino; mescolate per evitare il formarsi di grumi, lasciate cuocere lentamente per 10 minuti, quindi allontanate la polentina dal fuoco e incorporatevi le uova e ½ cucchiaino di lievito per dolci.
Mescolate energicamente per ottenere un impasto omogeneo; prelevatelo a piccole cucchiaiate e friggetelo in abbondante olio caldo a 170 °C.
Scolate le frittelle su carta assorbente da cucina, spolverizzatele con altro zucchero semolato e servitele subito.

FRITTELLE DI RICOTTA

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **250 g ricotta piemontese**
- **200 g latte**
- **200 g farina**
- **100 g zucchero semolato**
- **60 g rum**
- **50 g burro**
- **3 uova**
- **olio di oliva**
- **sale**

Portate a bollore in una casseruolina il latte con il burro e un pizzico di sale.
Aggiungete la farina, tutta in una volta e, sempre mescolando, tenete l'impasto sul fuoco finché non si staccherà dalle pareti della casseruola con un leggero sfrigolio. Allora trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare.
Unite quindi le uova, uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà stato perfettamente amalgamato. Incorporate infine la ricotta, lo zucchero e il rum. Amalgamate fino a ottenere un impasto morbido e vellutato.
Scaldate abbondante olio e friggetevi l'impasto a piccole cucchiaiate.
Scolate le frittelle dall'olio 3-4 minuti dopo che saranno affiorate alla superficie e ponetele a mano a mano a sgocciolare su un doppio foglio di carta da cucina, poi passatele nello zucchero semolato tenendole al caldo, in attesa che siano tutte pronte.
Servitele ben calde, eventualmente cosparse ancora con un po' di zucchero semolato.

n. 51.

STRUFFOLI ALLA NAPOLETANA

(Foto in questa pagina)

Ingredienti:

farina bianca, circa . . . . gr. 400
miele . . . . » 250
frutta candita assortita, circa . . . » 200
confettini argentati e di diversi colori, complessivamente . . . . » 100
strutto . . . . » 30
quattro uova - un bicchierino di liquore anisetta - una cucchiaiata di zucchero - due arance - un limone - abbondante olio per friggere - sale.

Tempo occorrente: **1 ora ½ circa.**

Sono squisiti e così « belli » che nessuno vorrà astenersi dal prepararli, sono veramente di Carnevale anche nell'aspetto.

Versare sulla spianatoia la farina, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e lo zucchero, mescolare insieme gli ingredienti, fare la fontana, rompervi nel mezzo le uova intere, unire lo strutto ed il liquore. Impastare tutto, lavorando la pasta, che dovrà riuscire piuttosto morbida, per circa 15 minuti.

Dividere la pasta in quattro o cinque pezzi ed arrotolare ogni pezzo sotto le mani formando tanti cilindretti della grossezza di un dito, poi tagliarli a pezzi lunghi circa un centimetro e mezzo.

Porre a fuoco la padella dei fritti con abbondante olio.

Quando sarà ben caldo friggervi gli gnocchetti di pasta, mettendone nella padella 5 o 6 per volta a seconda della dimensione di questa. Quando gli gnocchetti saranno ben dorati scolarli e accomodarli di mano in mano che sono pronti su un foglio di carta assorbente. Tagliare a dadolini la frutta candita. Versare in una casseruola il miele, unire a questo la scorza grattugiata delle arance ed a bagnomaria lasciarlo sciogliere.

Mettere in una zuppierina gli struffoli, versarvi sopra il miele liquefatto e la frutta candita e rimescolare bene sino ad aver rivestito di miele tutti gli struffoli. Versare il composto al centro del piatto di portata e con le mani inumidite sistemare gli struffoli, facendo con essi una piccola montagnetta; spolverizzarli con i confettini colorati, lasciarli raffreddare, poi servirli.

n. 52.

TORTELLI DI CARNEVALE ALL[illegible]ANESE

[illegible])

Ingredienti:

farina bianc[illegible] . . gr. 220
burro . [illegible]
zucchero [illegible]
tre uova [illegible]
- abbon[illegible]
un limo[illegible]

Tempo [illegible] ½ ci[illegible]

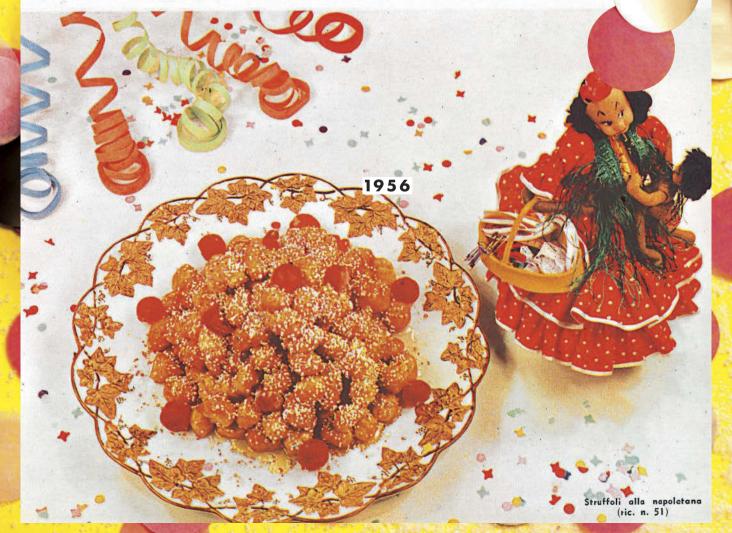
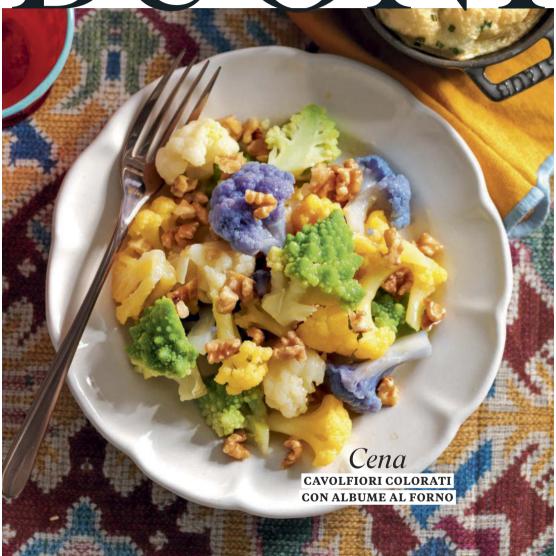
Sono so[illegible]mi, no[illegible] nese (aute[illegible] non si fa[illegible] di mangiarne un piattone: non s[illegible] nevale! Fateli anche voi, vi pi[illegible]

Porre a fuoco in una piccol[illegible]

1956

Struffoli alla napoletana (ric. n. 51)

GRASSI: POCHI E BUONI

Cena
CAVOLFIORI COLORATI CON ALBUME AL FORNO

Fa più freddo, aumenta il metabolismo e i lipidi, ben scelti, aiutano l'organismo

A CURA DI **MARCO DE ANGELIS**
RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**

In questo periodo, con le temperature rigide, il nostro corpo, specialmente quando passiamo diverse fasi della giornata all'aperto, aumenta il suo metabolismo per produrre più calore, facendoci bruciare più calorie.

Questo può essere un fatto positivo per tutti quelli che desiderano perdere un po' di grasso in eccesso. È un fatto ugualmente positivo anche perché consente di aumentare un poco, senza esagerare, la quota dei macronutrienti lipidici. Tra questi, conviene continuare a limitare il più possibile quelli di origine animale (forse non si sono ancora del tutto smaltiti quelli consumati nel periodo natalizio), mentre →

Pranzo
INSALATA DI TORTIGLIONI, RADICCHIO E ANACARDI

Piatto, ciotola dell'insalata di tortiglioni e bicchieri **La DoubleJ**, cocotte dei cavolfiori **Staub**, posate **Sambonet**, tovaglie **Cabana**, tovaglioli **Bitossi Home**.

è utile privilegiare quelli vegetali, soprattutto l'olio extravergine di oliva, per le sue numerose proprietà benefiche. Molto preziosi sono anche i grassi presenti nella frutta oleosa con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), per il loro contenuto di Omega 6. Anche l'avocado è un frutto particolarmente ricco di lipidi e in questo periodo dell'anno si può aumentarne il consumo, per esempio nella colazione del mattino, negli spuntini oppure utilizzandolo come ingrediente nei pasti principali.

Chi è fisicamente attivo o sportivo e pratica attività fisica all'aperto, per esempio i forti camminatori, i podisti e i ciclisti, può aumentare un po' di più la quota lipidica della sua alimentazione per procurarsi energie extra da destinare all'attività e per controbilanciare l'aumento del metabolismo in risposta all'esposizione alle basse temperature. Potrà quindi mantenere una giusta quota di grasso corporeo come protezione naturale del calore corporeo. In particolare, conviene inserire questi nutrienti nel pasto che precede l'attività, per poter utilizzare i lipidi assorbiti e circolanti nel flusso sanguigno.

MARCO DE ANGELIS ■

MARCO DE ANGELIS
Specialista in Medicina dello Sport e professore associato dell'Università dell'Aquila (Dipartimento di Scienze Cliniche Applicate e Biotecnologie), è o è stato consulente di Esa e Nasa, di diverse squadre nazionali e comitati olimpici (Italia, Cina, Russia, Vietnam) e dell'Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del Coni. È inoltre responsabile di aziende e riviste dei settori salute, nutrizione e fitness, e collabora con riviste scientifiche internazionali. Nel 2021 ha pubblicato il libro *La dieta naturale* (Vallardi Editore).

CAVOLFIORI COLORATI CON ALBUME AL FORNO

(CENA)
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **240 g cavolfiori colorati puliti**
- **40 g noci e mandorle sgusciate**
- **20 g cuscus**
- **10 g olio extravergine di oliva più un po' per le cocotte**
- **3 albumi**
- **aceto**
- **erba cipollina – sale**

Cuocete i cavolfiori a vapore, per circa 12 minuti. Conditeli con l'olio, un cucchiaio di aceto, una presa di sale e la frutta secca sminuzzata.
Fate rinvenire il cuscus con pari peso di acqua calda e lasciatelo riposare finché non l'avrà assorbita tutta.
Montate gli albumi con un pizzico di sale. Mescolateli con il cuscus cotto e qualche filo di erba cipollina tritata.
Ungete di olio due cocotte e versatevi il composto di albume e cuscus. Infornate a 180 °C per 15 minuti.
Servite le cocotte di albumi insieme con i cavolfiori colorati.

INSALATA DI TORTIGLIONI, RADICCHIO E ANACARDI

(PRANZO)
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **120 g tortiglioni integrali**
- **120 g radicchio rosso**
- **80 g anacardi tostati salati**
- **40 g olio extravergine di oliva**
- **½ arancia**
- **sale**

Lessate i tortiglioni in acqua bollente salata e scolateli. Conditeli con 10 g di olio e lasciateli intiepidire.
Tagliate a striscioline il radicchio e conditelo con 30 g di olio e il succo dell'arancia.
Abbrustolite gli anacardi.
Mescolate la pasta con il radicchio e completate con gli anacardi spezzettati e la scorza dell'arancia grattugiata.

ORZO PERLATO CON CREMA DI AVOCADO E ARACHIDI

(PRANZO PRE-ATTIVITÀ)
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **400 g avocado pulito**
- **160 g orzo perlato**
- **80 g arachidi sgusciate**
- **60 g olio extravergine di oliva**
- **succo di limone**
- **melissa**
- **sale**

Sciacquate l'orzo e lessatelo in acqua bollente poco salata per 25-30 minuti. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Frullate metà dell'avocado con 30 g di olio, un pizzico di sale e 2 cucchiai di succo di limone, ottenendo una crema.
Tagliate l'avocado rimasto a tocchetti e condite anch'essi con succo di limone e un pizzico di sale.
Mescolate l'orzo con l'olio rimasto, l'avocado a pezzetti e metà delle arachidi sminuzzate.
Servitelo con la crema di avocado, completando con le arachidi rimaste, lasciate intere, e con foglioline di melissa.

Pranzo pre-attività
ORZO PERLATO CON CREMA DI AVOCADO E ARACHIDI

Piatto piano decorato **Toniol Design**, ciotola orzo **KnIndustrie**, piattino arachidi e bicchiere **La DoubleJ**, posate **Sambonet**, tovaglia **Cabana**.

Appena sfornati, i krapfen ripieni di crema di Marchesi, pasticceria storica di Milano.

LE MIGLIORI PASTICCERIE

Se siete golosi, questa rassegna è per voi. Un vademecum per trovare e assaggiare i dolci più buoni, dai bignè ai grandi lievitati, alle torte nuziali. Cento indirizzi in tutto il Paese (isole comprese), scelti da tutta la redazione di La Cucina Italiana

PIEMONTE

1. Roletti 1896 **(San Giorgio Canavese, TO)**
Il locale: caffè fondato nel 1896 in un palazzo in stile Secessione Viennese. **La specialità:** i Biscotti della Duchessa dalla consistenza di una meringa, al gusto di cacao, da accompagnare con una crema allo zabaione. **La curiosità:** i biscotti sono dedicati alla duchessa Lidia d'Arenberg che, con la scusa di comprarli, andava a San Giorgio Canavese per consumare le sue avventure amorose. *roletti1896.it*

2. Caffè San Carlo **(Torino)**
Il locale: ritrovo di politici, intellettuali e artisti del Risorgimento, dal 2022 fa parte del progetto Gallerie d'Italia di Intesa San Paolo, ed è gestito dai Costardi Bros. **La specialità:** il Carlo e la Carla, i toast di pan brioche. **La curiosità:** l'esperienza continua al ristorante accanto, Scatto. Chef residente: Christian Costardi. *costardibros.it*

4. Gerla 1927 **(Torino)**
Il locale: uno dei più noti caffè torinesi dall'eleganza sabauda intramontabile. Oltre alla sede principale in corso Vittorio Emanuele II, si trovano diversi punti in città. **Le specialità:** la pasticceria mignon classica piemontese e la Torta Monviso, con nocciole e cremoso al gianduia ricoperto con glassa specchio al cacao. **Da non perdere:** le brioche fatte a mano e farcite. Sono più di venticinque tipi. **La curiosità:** è possibile anche fermarsi per un pranzo chic all'Orangerie. *gerla1927.com*

3. Pasticceria F.lli Piana 1921 **(Torino)**
Il locale: pasticceria di quartiere fondata nel 1921. **Le specialità:**

22

le raffinate *bignole* (bignè), la torta Domus, un cremino con pan di Spagna e cioccolato, decorato con la Mole Antonelliana. **La curiosità:** ottime anche le pizzette di una soffice pasta brioche, da mangiare come le ciliegie, una dopo l'altra. *piana1921.it*

5. Pfatisch 1915 **(Torino)**
Il locale: fondato nel 1915 in uno splendido edificio Liberty, fa parte dei Locali Storici d'Italia. **La specialità:** la torta Festivo, un tripudio di cioccolato, dalla meringa alla crema chantilly con l'unicità di una sfoglia di cioccolato sopra. **La curiosità:** la pasticceria era fornitrice dei Savoia e frequentata da intellettuali come Cesare Pavese e Primo Levi. *pfatisch.com*

VALLE D'AOSTA

6. Caffè Nazionale **(Aosta)**
Il locale: dal 2022, l'ex monastero francescano del Trecento ha come resident chef Paolo Griffa, una stella Michelin, e come pastry chef sua moglie Titti Traina. **La specialità:** il Mont Blanc con marroni, panna e meringa. **La curiosità:** tanti premi, l'ultimo è Illy Bar dell'Anno nella guida *Bar d'Italia 2024* del Gambero Rosso. *paologriffa.com*

7. Bertoncin **(Chatillon, AO)**
Il locale: la nuova sede aperta nel 2013 è frequentata dalla gente del posto e dagli sciatori di Cervinia e dintorni. **La specialità:** la Focaccia del Castello con germe di grano saraceno, uvetta, noci e mele candite e cannella. **Da non perdere:** il Cazzillo, uno choux ripieno di chantilly, crema pasticciera e 30% di panna. *pasticceria-bertoncin.business.site*

8. Artst **(Courmayeur, AO)**
Il locale: inaugurato lo scorso dicembre, ha stile moderno e staff giovanissimo: Jean Pierre Romano, Giacomo Borgo e Valeria Liberti, età media 27. **La specialità:** la tartelletta al cioccolato e lampone, che non è lampone bensì cioccolato fondente. **La curiosità:** ospita mostre temporanee di artisti emergenti. *@artst_courmayeur*

9. Pilier Central **(Morgex, AO)**
Il locale: dal 1988 la famiglia Chanoine gestisce il bar, la gelateria, il bistrot e, dal 2002, anche la pasticceria. **La specialità:** la Coppa del Fondista, gelato alla crema, torrone, miele, cioccolata calda e panna montata. **Da non perdere:** deliziosi i ghiaccioli e le granite siciliane alla frutta. **La curiosità:** c'è anche uno chalet per il pranzo. *@pilier_central_morgex*

LIGURIA

10. Simo, la pasticceria che sognavo **(Alassio, SV)**
Il locale: arredi moderni, proposte innovative secondo il gusto di Simone Rupil, vincitore di *Cake Star 2020.* **Le specialità:** le monoporzioni, tipo la cheesecake, e le torte nuziali con disegni e fiori freschi. **La curiosità:** il nuovo servizio a domicilio. *simolapasticceriachesognavo.com*

11. Mantero **(Genova)**
Il locale: fondato nel 1972 da Stefano Mantero e dalla moglie Anna Maria, è stato appena rinnovato.

La specialità: i fiori di ghiaccia reale. **La curiosità:** il fondatore era conosciuto da tutti come il pasticciere fiorista. *pasticceriamantero.it*

12. Romanengo 1780 (Genova, GE)
Il locale: è la confetteria più antica d'Italia, fondata nel 1780, il cui primo negozio ha aperto nel 1814. **Le specialità:** i confetti, la frutta candita e la pasta di mandorla cruda. **La curiosità:** utilizzano ancora macchinari originali del 1800 per una produzione completamente artigianale. *romanengo.com*

13. Mou (Imperia)
Il locale: Alessia Siracusa, non ancora trentenne, ha aperto nel 2022, grazie alla passione ereditata dai nonni. **La specialità:** il caramello mou. **La curiosità:** i nomi dei dolci sono ispirati agli insegnamenti dei nonni, come il pasticcino al limone SOL, un invito a vivere di Serietà, Onestà e Lealtà». *@moupasticceria*

14. Giubea (Sarzana, SP)
Il locale: è la prima pasticceria aperta nel 2008 da Corrado Carosi, membro dell'Ampi, la prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. **Le specialità:** le torte della Lunigiana, come la Spongata e il Buccellato spezzino, e il cannolo alla crema chantilly. **La curiosità:** dal 2012 è attiva la Giubea Pastry School, aperta a tutti. *giubea.com*

LOMBARDIA

15. Pasticceria Fossati (Biassono, MB)
Il locale: accogliente caffetteria e pasticceria a conduzione famigliare, con un piccolo dehors per le colazioni e gli aperitivi. **Le specialità:** le meringhe con panna montata al momento (da capogiro). Da provare: l'ampia e originale varietà di brioche. *@pasticceriafossati*

16. Pasticceria Veneto (Brescia)
Il locale: l'indirizzo storico è a Brescia, ma il maestro Iginio Massari ne ha altri quattro e quindici pop up in tutta Italia. **Le specialità:** il panettone e i grandi lievitati. **La curiosità:** per la guida del *Gambero Rosso 2024*, Massari è il numero uno della pasticceria nazionale con tre torte d'oro. *iginiomassari.it*

17. Pasticceria Zoia (Cologno Monzese, MB)
Il locale: pasticceria storica dal 1836, è il regno di Achille Zoia, classe 1936, considerato il papà del panettone moderno. **La specialità:** il Panettone Paradiso, senza canditi con gocce di cioccolato, noci e glassatura alle mandorle. **La curiosità:** Zoia è autore insieme all'amico Iginio Massari di *Cresci*, manuale imprescindibile sull'arte della pasta lievitata (Pavoni Editore, 2000). *pasticceriazoia.com*

18. Cova (Milano)
Il locale: tra i più antichi della città (ha più di due secoli), è stato rinnovato nel 2017 con specchi, divani in velluto, lampadari di cristallo. **Le specialità:** la Sacher, la torta croccante di frutta e la coppa Cova. **La curiosità:** nel 1817 il soldato napoleonico Antonio Cova apriva il Caffè del Giardino accanto al Teatro alla Scala, in poco tempo soprannominato «il Cova». *pasticceriacova.com*

19. Fusto Milano (Milano)
Il locale: atelier-boutique senza insegna né vetrina su strada, è ricavato in una palestra degli anni Trenta e gestito da Gianluca Fusto con la moglie Linda Massignan. **La specialità:** la caprese nera al cioccolato fondente, mandorle e olive. **La curiosità:** intelligente la scatola per le torte che si apre lateralmente. *gianlucafusto.com*

20. Galdina (Milano)
Il locale: più che una pasticceria, una casa-salotto aperta nel 2007 da Galdina della Seta. L'impronta è francese ma con un'interpretazione tutta italiana e sempre fuori dal coro. **La specialità:** la bavarese alle arance amare. *galdina.com*

21. Knam (Milano)
Il locale: storica pasticceria fondata dal pluripremiato cioccolatiere Ernst Knam, allievo di Gualtiero Marchesi e giudice del talent show *Bake Off Italia*. **Le specialità:** un'ampia varietà di praline e le mousse al cioccolato, tra cui la celebre Afrika. **La curiosità:** nelle sue creazioni usa anche spezie e pepi esotici. *eknam.com*

22. Marchesi 1824 (Milano)
Il locale: quest'anno celebra duecento anni dalla fondazione. La sede storica ha colori pastello e arredi Art Déco. Le altre due, marmi verdi e pareti in jacquard floreale. **La specialità:** la Torta Aurora, pan di Spagna, crema e panna. **Da non perdere:** il panettone di Diego Crosara, pastry creative director, primo podio alla prestigiosa manifestazione Artisti del Panettone 2023. *pasticceriamarchesi.com*

23. Martesana (Milano)
Il locale: un'insegna storica nata in via Cagliero e ora presente in 5 botteghe in città. **La specialità:** la torta Cremino alla Nocciola. Prenotatela: è sempre esaurita. **La curiosità:** ben trecento le specialità, tra cui i celebri panettoni per cui è pluripremiata. *martesanamilano.com*

24. Pasticceria Frigerio (Milano)
Il locale: aperto nel 1977, anche come gelateria, da Lino Frigerio, è oggi gestita dai figli Daniela, in negozio, ed Emanuele, dietro le quinte. **La specialità:** la Marronita, una crostata con crema di marron glacé e cioccolato fondente fuso. **La curiosità:** c'è un forno centenario in muratura del precedente laboratorio tuttora in funzione. *@pasticceriafrigerio*

25. Pasticceria Clivati (Milano)
Il locale: dal 1969, un'istituzione milanese. **Le specialità:** i maritozzi con la crema (fenomenali) e le torte storiche come la Gran Gianduia. **La curiosità:** la pasticceria mignon salata è servita anche nel sontuoso aperitivo. *pasticceriaclivati.it*

26. Rinaldini (Milano)
I locali: boutique del dolce, rosa shocking con altre due sedi a Rimini e Roma. **La specialità:** il MacaRAL, rivisitazione dei macaron con meringhe al gusto di mandorla, nocciola o pistacchio, ripieno di crema al burro o ganache. **La curiosità:** molti lo conoscono grazie alla tv, ma forse pochi sanno che Roberto Rinaldini è tra i pochi membri della prestigiosa associazione francese Relais Dessert. *rinaldinipastry.com*

27. Sissi (Milano)
Il locale: atmosfera bohémienne dal 1990: rosa antico alle pareti, tavolini, stampe di vecchie pubblicità e un dehors pergolato. **La specialità:** le brioche farcite →

al momento. **La curiosità:** il caffè senegalese con il gelato, viste le origini di Zik, il marito di Sissi. *@pasticceriasissi*

28. Pasticceria Chiara
(Olgiate Olona, VA)
Il locale: moderno con due grandi vetrine e un delizioso giardinetto. **Le specialità:** la piccola pasticceria e le paste per la colazione. **La curiosità:** la brioche della settimana proposta dal pasticciere Fabio Longhin. *pasticceriachiara.it*

29. Buosi
(Venegono Superiore, VA)
Il locale: ampio, accogliente e con un bel giardino di fianco al laboratorio di produzione. **Le specialità:** il Buosino, servito in tazza trasparente, ma anche la novità Buosi Gin. **La curiosità:** organizzano corsi di pasticceria per ogni età alla B-Academy. *buosi.it*

VENETO

30. Davenicio Pasticceria
(Arzignano, VI)
Il locale: la sede attuale esiste dal 1967, e da dieci anni Carlo Pozza, quarta generazione, ha rinunciato al bar per concentrarsi sulla pasticceria. **La specialità:** il gateau al pistacchio con morbido amaretto. **Da non perdere:** l'Ortolone, un lievitato con le verdure nell'impasto. *davenicio.it*

31. Caffè Commercio
(Dolo, PD)
Il locale: il palazzo d'inizio Novecento è stato ristrutturato nel 2008, quando lo ha preso in gestione il pastry chef Samuel Zara. **La specialità:** la torta Caffè Commercio, una bavarese al cioccolato bianco, mandorla e pistacchio, con coulis di lampone. **Da non perdere:** il club sandwich di Federica Balàn, anche lei nel team. *caffècommercio.com*

32. Pasticceria Biasetto
(Padova)
Il locale: aperto nel 1998, è il regno del maestro Luigi Biasetto, aiutato dal fratello Alessandro e dalla moglie Sandra in sala. **Le specialità:** il nome è legato ai panettoni e alle chiacchiere di carnevale, tra le più buone d'Italia. **La curiosità:** c'è anche un piccolo bistrò per pranzi salati. *pasticceriabiasetto.it*

33. Pasticceria Marisa
(Padova)
Il locale: da una famiglia di gelatai, Lucca (sì, con due c) e la sorella Erica Cantarin hanno dedicato la pasticceria alla mamma. Si inizia dalle prime colazioni per continuare tutto il giorno con dolce e salato. **La specialità:** i macaron, come quello al pistacchio e sale maldon. **La curiosità:** usano l'olio d'oliva per tutti i dolci fritti, come la frittella di carnevale al profumo d'arancia, uvetta e pinoli. *pasticceriamarisa.it*

34. Pasticceria Pettenò
(Mestre, VE)
Il locale: aperto nel 1976, ora ha due indirizzi in città, frequentati dalla prima colazione fino all'aperitivo. **La specialità:** la cioccolateria, come praline e tavolette. **La curiosità:** il bancone espositivo è lungo dieci metri. *pasticceriapetteno.it*

35. Pasticceria Flego
(Verona)
Il locale: una pasticceria elegante nel centro storico gestita dai fratelli Marco e Matteo Flego. **Le specialità:** i dolci tipici veronesi, dal Nadalin alla torta russa. **La curiosità:** i baci di Giulietta e la torta Romeo ispirati ai personaggi shakespeariani. A pochi passi si trova infatti la presunta casa di Giulietta Capuleti. *pasticceriaflego.net*

TRENTINO ALTO ADIGE

36. I dolci di Ricky
(Badia, BZ)
Il locale: aperto nel 1996 e ristrutturato nel 2023, è gestito da Richard Weiser e da sua moglie Veronica. **Le specialità:** la Sacher, lo strudel, le torte al grano saraceno, i krapfen per Carnevale. **La curiosità:** vista mozzafiato sul Sasso di Santa Croce. *idolcidiricky.it*

37. Acherer Patisserie Blumen
(Brunico, BZ)
Il locale: aperto da Andreas Acherer nel 2008, ha un ambiente moderno colorato da dolci e fiori, con un'altra sede a Bolzano. **Le specialità:** dolci al bicchiere, cioccolatini e macaron. **La curiosità:** delle decorazioni floreali si occupa Barbara Strondl, moglie di Andreas. *acherer.shop*

38. Birgit Patisserie
(Dobbiaco, BZ)
Il locale: prima il laboratorio nel 2013 e tre anni dopo il negozio nella sede attuale, arredata in bianco e legno naturale. **La specialità:** Tre Cime (di Lavaredo), una mousse al cioccolato al latte, frutti di bosco, crumble al pistacchio. **La curiosità:** tavoli anche fuori, con vista sulle montagne. *@birgit_patisserie_*

39. Pasticceria Reinhard
(Forno, TN)
Il locale: pur avendo cambiato sede, il pasticciere Reinhard Santifaller e sua moglie Antonella garantiscono la stessa qualità di torte e brioche tradizionali da trent'anni. **Le specialità:** lo strudel di pasta frolla pere e cioccolato, e quello classico con cioccolato e noci. **La curiosità:** si trova sulla pista di sci di fondo che in estate diventa ciclabile. *Tel. 0462573442*

40. Pasticceria Carlin
(Pergine Valsugana, TN)
Il locale: aperto nel 2013, è il posto per la prima colazione con le brioche alla crema o per un tè con i pasticcini. **Le specialità:** la torta con la crema chantilly e i frutti rossi e i *gròstoli* di Carnevale. **La curiosità:** il latte e i suoi derivati provengono da piccoli fornitori locali. *@PasticceriaCarlinPergine*

41. Biasoli (Trento)
Il locale: Silvia Biasoli, mamma, ingegnere e pasticciera, ha aperto il laboratorio nel 2020, e poco dopo la pasticceria in centro. **La specialità:** la monoporzione con crema chantilly, lampone, pan di Spagna con bagna alla pesca. **La curiosità:** usano coloranti naturali derivati da piante, fiori e spezie. *silviabiasiolipatisserie.it*

FRIULI VENEZIA GIULIA

42. Pasticceria Mosaico
(Aquileia, UD)
Il locale: da piccolo laboratorio nato negli anni Settanta a pasticceria con mini-torrefazione e fabbrica di cioccolato. Qui Piero Zerbin crea i suoi dolci. **La specialità:** Dolce Aquileia, con ingredienti dell'antica Roma, come noci, farro, fichi. **La curiosità:** organizzano corsi su caffè e cioccolato. *pasticceriamosaico.com*

43. Ducale
(Cividale del Friuli, UD)
Il locale: atmosfera da drogheria d'altri tempi, con bocce piene

di caramelle. **La specialità:** la Gubana, il dolce tipico friulano delle feste. *pasticceriaducale.it*

44. L'oca golosa (Gorizia)
Il locale: Partita da zero nel 2016, la pastry chef Valentina De Luca modernizza i dolci della tradizione. La parte salata è curata dal marito, Francesco Pizzigallo. **La specialità:** il tiramisù con la ricetta della nonna, e un ingrediente segreto nel caffè. **La curiosità:** per le mousse usano giuggiole, olive candite e capperi. *pasticceriaocagolosa.it*

45. Laboratorio del Dolce (Pagnacco, UD)
Il locale: appassionato di confetteria, Jacopo Maria Tuti produce canditi, confetture, marmellate, decorazioni in ghiaccia per dolci, caramelle e confetti. Molta domotica, ma anche una macchina a manovella per caramelle di fine Ottocento, che Jacopo ha appena restaurato. **La specialità:** la Torta delle Rose, dal triplo impasto con lievito madre. **Da non perdere:** il Summer Panettone con i canditi al limone. *laboratoriodeldolce.it*

46. Boezio (Povoletto, UD)
Il locale: Andrea Boezio, terza generazione nella pasticceria aperta nel 1954, ha ereditato le tecniche di panificatore e pasticciere dal padre Franco. **La specialità:** la focaccia friulana, non solo a Pasqua. **La curiosità:** nato come panificio, è famoso per il tipico cornetto friulano. *@panificiopasticceriaboezio*

47. Maritani (Staranzano, GO)
Il locale: panificatori dal 1928, oltre alla sede storica a Staranzano, hanno altri sei negozi, di cui uno a Gorizia e uno a Trieste, ora gestiti da Paolo e Sandro Maritani. **La specialità:** il Maltagliato, una pasta choux con crema chantilly allo zabaione. **Da non perdere:** i dolci tradizionali, dal Presnitz alla Putizza, nel negozio di Trieste. **La curiosità:** la torta al caffè Profumo di Trieste è valsa al maestro Sandro l'ingresso in Ampi, l'unico in regione. *maritani.it*

48. Il Forno Rizzo (Tarcento, UD)
Il locale: da oltre trent'anni producono dolci e pane solo con lievito madre; dal 2019 hanno anche il bistrot con servizio di delivery. **Le specialità:** lievitati, gelatina alla melograna, marmellata di arance. **La curiosità:** nel 2016 hanno ricevuto il Premio Regina per la migliore colomba. *ilfornorizzo.it*

49. Harry's Trieste (Trieste)
Il locale: il pastry chef Kevin Fejzullai negli anni ha fatto il pieno di premi per i suoi biscotti, cioccolatini, lievitati, mousse e monoporzioni. **La specialità:** la Barcolana, bavarese omaggio alla celebre regata velica, con nocciole, cioccolato e caffè. **Da non perdere:** il 38° parallelo, monoporzione con pistacchio di bronte e yuzu. **La curiosità:** gli chef Matteo Metullio e Davide De Prà, oltre alla pasticceria, guidano il ristorante Harry's Piccolo, due stelle Michelin. *harrystrieste.it*

EMILIA-ROMAGNA

50. Caffè Zanarini-Antoniazzi (Bologna)
Il locale: l'apertura nel palazzo dell'Archiginnasio risale al 1930 e nel 2013 è preso in gestione dalla famiglia Antoniazzi. **Le specialità:** panettone (tutto l'anno), sbrisolona, macaron. **La curiosità:** gestiscono la caffetteria del Museo Enzo Ferrari a Modena e del Museo Ferrari a Maranello. *@caffezanarini*

51. Staccoli (Cattolica, RN)
Il locale: dal 1952, è caffetteria, museo e fabbrica del cioccolato. A gestirla c'è il pastry chef Paolo Staccoli. **La specialità:** la torta Amarcord, realizzata per il cinquantesimo dalla fondazione e in memoria di Federico Fellini. **La curiosità:** nel 2023, il cioccolatino Rivierotto, a base di cacao Ecuador, nocciola Piemonte, biscotto pralinato al sale di Cervia e cioccolato fondente, ha ricevuto il premio «Ai migliori pasticcieri del Mondo» assegnato da Iginio Massari. *staccoli.it*

52. Regina di Quadri (Bologna)
Il locale: per il maestro pasticciere Francesco Elmi, «il laboratorio è il mio antro, il negozio la mia galleria, la pasticceria la mia regina». **La specialità:** millefoglie alla crema e panettone. *pasticceriareginadiquadri.it*

10

53. Sebastiano Caridi (Bologna)
Il locale: antico e contemporaneo si intrecciano in questa pasticceria che ha una sede anche a Faenza. **Le specialità:** dalla viennoiserie alle torte moderne. **Da non perdere:** il cornetto allo zabaione. **La curiosità:** nel 2015, Sebastiano Caridi, figlio d'arte, ha vinto il talent *Il più grande pasticcere*. *sebastianocaridi.it*

TOSCANA

54. Dolce Vita (Cecina, LI)
Il locale: è nato come forno nel 1997. La seconda generazione con Alessandro Bianco, punta sull'artigianalità e sulla filiera corta. **Le specialità:** il cioccolato e le torte nuziali, spesso stravaganti. **La curiosità:** si dice che la sua torta Sacher sia più buona di quella originale. *pasticceriadolcevita.it*

55. Caffè Rivoire (Firenze)
Il locale: fondato come cioccolateria a vapore nel 1872 dal maestro Enrico Rivoire in piazza della Signoria, è pasticceria, cocktail bar e ristorante. **La specialità:** la crema spalmabile alla nocciola. **La curiosità:** è l'unico produttore al mondo di cioccolata a base d'acqua. *rivoire.it*

56. Giorgio (Firenze)
Il locale: aperto nel 1972, in zona Soffiano, fuori dal centro storico, conserva un'atmosfera elegante e sofisticata. **La specialità:** la schiacciata fiorentina, che si prepara nel periodo di carnevale e il millefoglie. *pasticceriagiorgio.it*

57. Pasticceria Cristiani (Livorno)
Il locale: attivo da sessant'anni anni è guidato dalla pasticciera Federica Garaffa, titolare con il marito Sergio Cristiani. **La specialità:** la torta Cavour, pan di Spagna, crema chantilly di zabaione, pezzi di cioccolato, mandorle pralinate e meringa. **La curiosità:** nel 2020, Garaffa è stata incoronata *Cake Star* di Livorno nella trasmissione tv su Real Time. *pasticceriacristiani.it*

58. Atelier Damiano Carrara (Lucca)
Il locale: prima di aprire nel 2021, Damiano, giudice di *Bake Off Italia*, ha iniziato la sua attività negli Stati Uniti, dove ha ancora tre negozi Carrara's. **La specialità:** «L'orto di casa mia», rivisitazione della torta lucchese con frolla alle mandorle, frangipane al pinolo, crema di riso agli agrumi, uvetta e pinoli, mousse e meringa alla bietola, terra di cioccolato e cupola in zucchero. **La curiosità:** i dolci sono gluten free e molti senza lattosio. *atelierdamianocarrara.com*

59. Arte Dolce di Stefano Lorenzoni (Monte San Savino, AR)
Il locale: nel 2003, Stefano Lorenzoni ha aperto la sua →

azienda artigiana che sforna ogni giorno tartellette, sfogliatine, bignè ma anche torte da cerimonia. **Le specialità:** i lievitati, come panettoni e colombe (suo il primo premio Divina Colomba del 2022). **Da non perdere:** il tipico gnocco di crema ripassato al forno. *artedolcepasticceria.it*

MARCHE

60. Lo Faro (Ancona, AN)
Il locale: dal 1976, Slavatore Lo Faro è un'istituzione in città per gli appassionati di dolci. **Le specialità:** torte monumentali realizzate plasmando la pasta reale e la piccola pasticceria. **La curiosità:** l'irresistibile amaretto con pinoli, biscotto friabile realizzato in pasta di mandorle con copertura di pinoli. *salvatorelofaro.it*

61. Pasticceria Angelo (Ascoli Piceno)
Il locale: aperto nel 1955 da Tito e Lidia Damiani, è oggi guidato dai figli Andrea, Alessandro ed Eleonora, che difendono la tradizione di famiglia. **La specialità:** profiterole nero o bianco, ripieno di chantilly. **La curiosità:** fanno anche servizio di delivery. *pasticceriangelo.it*

62. Guerrino Pasticceria & Banqueting (Fano, PU)
Il locale: dal 1947, si sono alternate tre generazioni di pasticcieri. Oggi, Andrea Urbani lo porta avanti con proposte tradizionali e innovative, come le castagnole al forno con anice o all'alchermes. **La specialità:** la Torta Fortunae con la «moretta» di Fano, caffè corretto con anice, rum, brandy e scorza di limone. **La curiosità:** nel 2021 ha vinto *Cake Star* per la provincia di Pesaro. *guerrino.it*

63. Caffè Crystall (Porto San Giorgio, FM)
Il locale: nato da un colpo di fulmine tra Valerio Giovannozzi e Barbara Del Moro, ha arredi moderni e dettagli floreali alle pareti. **La specialità**: il Mattindor, torta al limone e vaniglia. **La curiosità:** il nome evoca la cristallizzazione usata in pasticceria. *@caffecrystall*

64. Pozzo Blend (Senigallia, AN)
Il locale: nasce nel 2021 all'interno di uno storico negozio di articoli per la casa, su passione di Matteo e Allegra Cecchini. **Le specialità:** il croissant dalla forma a cono, il maritozzo con la panna e la caprese al cioccolato bianco e limone. *pozzoblend.it*

UMBRIA

65. Antica Latteria di Perugia (Perugia)
Il locale: alle pareti maioliche con paesaggi bucolici e scene di lavorazione dei latticini. Negli anni Venti era un latteria, poi trasformata in pasticceria negli anni Settanta da Umberto Olmati, oggi gestita dal figlio Francesco. **La specialità:** il maritozzo perugino con uva passa e panna montata a mano. **La curiosità:** sulle maioliche c'è scritto *T'amo, o pio bove, e mite un sentimento,* citando il poeta romantico Giosuè Carducci. *@anticalatteriaperugia*

66. Fermento Bakery (Orvieto)
Il locale: linee essenziali, colori chiari, apre nel 2021 dall'idea di Martina Caiello e Matteo Casasole, coppia nel lavoro e nella vita. **Le specialità:** la torta della nonna e la torta Linzer, una crostata austriaca con farina di mandorla, grano e nocciola con marmellata di lamponi, qui rivisitata. **La curiosità:** all'aperitivo, stuzzichini con il pane di grani antichi, calice di vino o kombucha (tè nero fermentato). *@fermentobakeryorvieto*

67. Pasticceria Fratelli D'Antonio (Terni)
Il locale: fondato nel 1971 dal maestro pasticciere Giovanni D'Antonio, è oggi passato ai figli Luca e Massimo. **La specialità:** il Tulipano, pan di Spagna con crema, panna e gianduia. **Da non perdere:** il millefoglie, il dolce più venduto. *pasticceriadantonio.com*

LAZIO

68. Macioce (Alvito, FR)
Il locale: nella capitale ciociara del torrone ducale, Vittorio Macioce negli anni Trenta è stato il primo a produrre il torrone morbido di pasta reale ricoperto di cioccolato fondente al posto della glassa. Oggi la pasticceria è gestita dalle pronipoti Eleonora ed Elisabetta Macioce, e dalla zia Paola, la pastry chef. **La specialità:** la torta Alvitana, pan di Spagna bagnato al rum con crema pasticciera e amarene sciroppate, ricoperta di crema di burro montato. **La curiosità:** nel 2005 ha vinto il bando per mandare i suoi torroncini nello spazio con la missione Eneide. *maciocepasticceria.it*

69. Le Levain (Roma)
Il locale: nel cuore di Roma, un indirizzo per puristi dell'alta pasticceria tradizionale francese. **La specialità:** macaron, tarte citron (anche in versione mini), choux caramello e vaniglia, eclair, sablè ai frutti rossi. **La curiosità:** è anche boulangerie. *shop.lelevainroma.it*

70. Pompi (Roma)
Il locale: con più sedi nel Lazio e una anche a Firenze, è considerato il regno del tiramisù. **La specialità:** il tiramisù classico monoporzione. **La curiosità:** tiramisù per tutti i gusti, alla fragola, alla banana e cioccolato, ai frutti di bosco, al sale e caramello, anche senza glutine e lattosio. barpompi.it

71. Walter Musco (Roma)
Il locale: ex gallerista d'arte, nel 2009 rileva la Pasticceria Bompiani e nel 2020 le cambia nome. **La specialità:** le torte con richiami artistici. **La curiosità:** le sue creazioni si vestono e riempiono d'arte, dalla Achrome di Piero Manzoni (con lo zampino di Bottura) alla Action painting di Jackson Pollock, la più venduta. *pasticceriawaltermusco.it*

72. Belle Hélène - Francesca Castignani (Tarquinia, VT)
Il locale: Francesca Castignani dal 2010 la gestisce con il marito Enrico. L'obiettivo è semplice: «fare dolci buoni». Oltre al gelato e a qualche proposta di cioccolateria, lavorano i grandi lievitati e le torte da forno. **La specialità:** Estasi, la torta con sei strati di cioccolato fondente. **La curiosità:** il nome del locale è un omaggio al celebre dolce francese pera e cioccolato, e alla zia di Francesca, Elena. *pasticceriabellehelene.it*

ABRUZZO

73. Pasticceria da Lino (Vasto, CH)
Il locale: stile coloniale per la pasticceria aperta nel 1992 da Lino Ciffolilli, affiancato dalla moglie Teresa e dalla figlia Fabiana. **La specialità:** il cartoccio, una lingua di gatto riempita di panna o di crema. **La curiosità:** il Diplomatico classico, al cocco o al gusto tiramisù. *@pasticceriadalino*

MOLISE

74. Labbate Mazziotta
(Agnone, IS)
Il locale: dal 1976 è la boutique del dolce in città, con le pareti azzurro confetto. **La specialità:** la Campana, un lievitato con pezzetti di noci, ricoperto di cioccolato gianduia. **La curiosità:** il nome della specialità è un omaggio ad Agnone, patria della fonderia di campane più antica del mondo. *labbatemazziotta.it*

75. Iannetta
(Campobasso)
Il locale: aperto nel 1964, dopo il recente restyling si presenta nei colori caldi del legno. **La specialità:** il Milk Pan, uno zuccotto al liquore ricoperto di uno cremino alla nocciola. **Da provare:** il gelato Milk Pan e il Nocciolotto, gianduia con nocciole tostate e crema di nocciole. *pasticceriaiannetta.com*

76. Di Rienzo
(Isernia)
Il locale: da oltre cinquant'anni dedito all'arte bianca, si è specializzato anche in quella del gelato. **La specialità:** Pan di Rienzo, un soffice pan di Spagna con base croccante alle mandorle, bagnato con un liquore e ricoperto con cremino alla nocciola. *@pasticceria_di_rienzo_n*

77. Pasticceria Giulia
(Senise, PZ)
Il locale: aperto nel 1979, oggi è in mano alle sorelle Sara e Mariella Policicchio, quest'ultima eletta World Pastry Star 2021 nella categoria Under 35. **La specialità:** le sfogliatelle «code di aragosta» con la crema chantilly. **La curiosità:** hanno una linea di prodotti dolci e salati con il peperone crusco candito, in scaglie o in polvere. *pasticceriagiulia.it*

CAMPANIA

78. Sal De Riso
(Minori, SA)
Il locale: al centro campeggia un enorme bancone con le prelibatezze di Salvatore (Sal) De Riso, volto noto anche in tv. **La specialità:** la torta ricotta e pere creata e brevettata nel 1996. **La curiosità:** tra gli estimatori, anche la moglie dell'ex presidente degli Stati Uniti, Michelle Obama. *salderiso.it*

79. Maison Manilia
(Montesano Scalo, SA)
Il locale: ambiente elegante, guanti di stoffa per prendere i dolci, vetrina solo di esposizione, come vuole il pastry chef Giuseppe Manilia. **La specialità:** la Perla del Sud con base croccante alla mandorla, ananas caramellato, frutto della passione e una crema al mascarpone e lime. **La curiosità:** non si trova nessun classico, eccetto la coda di aragosta ma solo su ordinazione e riempita al momento. *@maison_mnl*

80. Antica Pasticceria Vincenzo Bellavia
(Napoli)
Il locale: nel 1925 Antonio Bellavia si trasferisce da Palermo a Napoli. Oggi l'erede Vincenzo Bellavia, quarta generazione di pasticcieri, gestisce sette negozi con il brand Don Cake. **La specialità:** la torta Vesuvio. **La curiosità:** Germano, il figlio di Vincenzo, era il vigile nella fiction *Un posto al Sole*. *pasticceriabellavia.it*

81. Di Costanzo
(Napoli)
Il locale: Mario Di Costanzo lavora nella pasticceria fondata dai genitori negli anni Ottanta, ricavata nelle scuderie di un palazzo ottocentesco in piazza Cavour. **Le specialità:** la Cassata nera e l'Oro colato con crema alla nocciola. **Da non perdere:** l'èclair parigina e il Bon Bon in tre varianti di gusto. *dicostanzopasticceria.it*

82. Poppella
(Napoli)
Il locale: l'insegna nasce nel 1920 dalla fusione dei nomi degli sposi Papele (Raffaele) e Puppnella (Giuseppina), panificatori nel rione Sanità. **La specialità:** il Fiocco di neve, una brioche ripiena di crema bianca a base di ricotta di pecora e latte. **La curiosità:** i suoi dolci si trovano in vendita anche in giro per la città sull'Ape Pop. *pasticceriapoppella.com*

83. Mignone
(Napoli)
Il locale: piccolo e un po' nascosto, perché al lato della caotica piazza Cavour, fa solo asporto di ogni delizia della tradizione partenopea. Anche i prezzi sono ottimi. **Le specialità:** il babà, anche in versione maxi con crema pasticcera. *@pasticceria_mignone*

84. Pietro Macellaro, Pasticceria Agricola Cilentana
(Piaggine, SA)
Il locale: ambiente di design ma caldo grazie all'accoglienza di Pietro Macellaro e la sua compagna Raffaella. **La specialità:** la linea di panettoni con il metodo dei tre impasti a lunga lievitazione. **La curiosità:** qui si abbinano i prodotti agricoli del Cilento all'alta pasticceria, come le melanzane biologiche candite nel panettone. *pietromacellaro.it*

PUGLIA

85. Agnese De Donatis
(Casarano, LE)
Il locale: bakery e bistrot super romantico. **Le specialità:** brioche di ogni tipo sfogliate a mano, torte profumate e scenografiche. È un indirizzo molto rinomato anche per pane e focacce. **Da non perdere:** il brunch. *@agnesededonatis*

86. Arte Bianca
(Parabita, LE)
Il locale: una pasticceria elegante con trent'anni di storia alle spalle. **La specialità:** Antonio Campeggio è molto noto per il «pasticciottino», versione mini del classico salentino, con ripieni anche salati perfetti per l'aperitivo. **La curiosità:** è tra i posti dove assaggiare dolci innovativi ma anche storici, come la torta salentina con mandorle e fichi. *antoniocampeggio.it*

BASILICATA

87. Schiuma dal 1946
(Matera)
Il locale: dal 1946 punto di riferimento in città per chi ama l'eleganza della pasticceria all'italiana. **La specialità:** le «tette delle monache», ripiene di crema chantilly, disponibili anche nelle versioni al pistacchio e al cioccolato. *pasticceriaschiuma-ordinacibo.it*

88. Tiri Bakery & Caffè,
(Potenza, PZ)
Il locale: nel 1957, nonno Vincenzo apriva ad Acerenza il primo forno, ancora oggi in funzione. La terza generazione è rappresentata →

da Vincenzo Tiri, riconosciuto per l'innovativo panettone con tre fasi d'impasto e 72 ore di lievitazione, uno dei più premiati d'Italia. **La specialità:** il panettone tutto l'anno. **La curiosità:** all'interno c'è la Panettoneria, la prima boutique del panettone. *tiri1957.it*

CALABRIA

89. Epokos Pasticceria Moderna
(Rende, CS)
Il locale: «C'è una Calabria ancora da raccontare, la mia», dice Francesco Rodofili che ha inaugurato da poco il suo laboratorio di pasticceria moderna con viennoiserie francese, torte gelato e piccola pasticceria, tutto di alta qualità. **La specialità:** il semifreddo stratificato. **La curiosità:** in alcune preparazioni usa cipolla di Tropea, liquirizia, peperoncino. *@epokos_pasticceriamoderna*

90. Gran Caffè Renzelli
(Cosenza)
Il locale: in attività dal 1803, è oggi gestita dai fratelli Francesco, Stefano e Vincenza Renzelli. Da sorbetteria a fabbrica di confetti prima, di caramelle poi. **La specialità:** la Varchiglia, rivisitazione della ricetta medievale delle carmelitane scalze, una piccola barca di pasta frolla con mandorle, cacao, albume d'uovo ricoperta di cioccolato fondente. **Da non perdere:** la torta Ottocento, dedicata alla cattedrale di Cosenza, con farina di castagne e cuore morbido di cioccolato. **La curiosità:** Vincenzo, nonno degli attuali gestori della pasticceria, ha inventato il «pezzo duro», gelato riposto in stampini di bronzo con la sua firma autografa. *renzelli.com*

91. Morè
(Soverato, CZ)
Il locale: a due passi dal mare, fondato più di cinquant'anni fa da Antonio e Franco Morè, è stato rinnovato dagli attuali proprietari Fiorella e Antonio Staglianò. **La specialità:** la torta di pasta sfogliata ripiena di crème brûlée. **Da non perdere:** la cremolata con la brioche. Non assaggiarla sarebbe un delitto. *moresoverato.it*

SICILIA

92. Angelo Inglima
(Canicattì, AG)
Il locale: storica pasticceria fondata nel 1974, ora alla seconda generazione. **La specialità:** le paste farcite con la zuccata (marmellata di zucchine verdi siciliane). **La curiosità:** le ricette sono ancora quelle tramandate da nonna Maria, madre di Angelo, il fondatore. *pasticceriainglimaangelo.it*

93. Savia
(Catania)
Il locale: fondato nel 1897 da Angelo ed Elisabetta Savia, ha due sedi nel salotto buono della città. **La specialità:** cannoli, granite e *brioscia* (da citare i famosi arancini, con sei ripieni diversi). **La curiosità:** solo a febbraio, le Olivette di Sant'Agata, dolcetti tondi e verdi fatti di pasta di mandorla ricoperta di zucchero. *savia.it*

94. Palazzolo
(Cinisi, PA)
Dal 1920, è alla quarta generazione capeggiata dal maestro pasticciere Santi Palazzolo con i figli e un team di trenta persone. **La specialità:** il millefoglie di cannolo, oltre ai classici della tradizione siciliana. **La curiosità:** hanno anche un pastry lab a Terrasini e uno showroom all'aeroporto di Palermo, per gli ultimi acquisti prima del volo di ritorno. *pasticceriapalazzolo.com*

95. Caffè Sicilia
(Noto, SR)
Il locale: storica pasticceria fondata nel 1982, è gestita dal pasticciere filosofo Corrado Assenza che, come suggerisce il nome, lavora per sottrazione fino ad arrivare alla pasticceria siciliana in purezza. **Le specialità:** granite, cannoli, cassatine, biancomangiare. **La curiosità:** per il Pan d'Iblei, un pan di Spagna alle erbe, usano erbe aromatiche raccolte sulle colline intorno a Noto. *caffesicilia.it*

96. Spinnato
(Palermo)
Il locale: due indirizzi, stessa qualità e attenzione alla tradizione dal 1860. **La specialità:** il Buccellato, ciambella di pasta frolla ripiena di fichi secchi, uva passa, mandorle, scorze d'arancia. **Da non perdere:** la cassata al forno, con la ricotta incastonata in un goloso guscio di pasta frolla. *spinnato.it*

SARDEGNA

97. Lu Pasticciu
(Porto Cervo, OT)
Il locale: punto di riferimento dell'alta pasticceria in Costa Smeralda da oltre trent'anni, ha le pareti esterne in conci di pietra tradizionale sarda. **La specialità:** i bignè con creme di tutti i gusti, dal pistacchio alla nocciola. **Da non perdere:** il bignè con la crème brûlée al limone. *@lupasticciu_*

98. Pasticceria Ditrizio
(Cagliari)
Il locale: il trentacinquenne pugliese Piero Ditrizio è il principe, Valentina Fais, sua moglie sarda, è la principessa, la pasticceria il loro castello (dal 2020). **La specialità:** il maritozzo. **La curiosità:** nel 2024 ha conquistato le due torte della guida *Pasticceri & Pasticcerie d'Italia* del Gambero Rosso. *ditrizio.it*

99. Pasticceria Piemontese
(Cagliari)
Il locale: il lunghissimo bancone di dolci e praline è la mostra permanente dell'arte di Gianluca Aresu, pasticciere e maître chocolatier. **La specialità:** i cannoncini alla crema. **Da non perdere:** l'ostrica, una sfoglia croccante disponibile alla crema, al cioccolato e alla marmellata. *pasticceriapiemontesecagliari.it*

100. Sechi **(Sassari)**
Il locale: la pasticceria fondata nel 1906 ha ora due indirizzi in città, arredati in stile moderno e funzionale. **Le specialità:** formaggelle e copulette sarde ma anche torrone e gelato. **La curiosità:** paste, brioche, croissant sono disponibili in un doppio formato, classico e mignon. *pasticceriasechi.com*

A CURA DI **LAURA PACELLI**

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

FOTO **SLEVIN**

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN INVERNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

BOUDIN
È un insaccato di maiale, Pat della Valle d'Aosta, dal tipico colore violaceo, dato in origine dal sangue di maiale fresco, spesso mescolato con la barbabietola. Oggi l'ortaggio sostituisce quasi sempre il sangue e gli impasti, diversi da zona a zona, contengono anche patate.

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI
Si raccoglie da gennaio a marzo nelle aree agricole intorno a Palermo: i frutti maturano più tardi, hanno pochi semi e polpa dolcissima. Il Presidio Slow Food tutela i produttori raccolti in un consorzio, per preservare questo prodotto, utilizzato anche in pasticceria.

CASIZOLU
Nel Montiferru (Oristano) si produce questo antico formaggio di vacca a pasta filata: si prepara con il latte appena munto nella tipica forma a pera. Le forme prima si appoggiano in cesti o su canovacci, poi si appendono al soffitto, quindi si trasferiscono in cantina a stagionare.

PASTINACA DI CAPITIGNANO
È un tubero antico, un tempo comune nel piccolo borgo abruzzese a 900 m di altitudine, vicino a L'Aquila, «sopravvissuto» in alcuni orti domestici e oggi tutelato dal Presidio Slow Food. Bianco e ramificato, ha un sapore dolce, specifico e distinto da altri tipi di pastinaca.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD, ARCH. REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA/S. VENTURINI

LA NOVITÀ
Questo aceto balsamico ad alta densità di **Eurospin** è arrivato da poco sugli scaffali: poiché è molto cremoso, ci piace a gocce sulle vellutate, e può dare uno sprint in più alla crescenza e al cavolfiore bollito.

IN DISPENSA

1. La linea «Questo l'ho fatto io» di **Agribologna** testimonia, con i volti dei produttori sulle confezioni, la qualità degli ortaggi: le patate colorate, lavate e spazzolate, sono pronte per la cottura in forno.
2. Il gusto pieno e la bontà del Latte Fieno 100% dell'Alto Adige di **Mila** derivano dall'alimentazione delle mucche che vivono nei masi altoatesini: erba fresca, fieno e piccole quantità di cereali.
3. Per preparare un brodo di verdure veloce o per insaporire salse e sughi, il Granulare Vegetale Bio di **Bauer** è ideale: è immediatamente solubile e in più è ottenuto da verdure biologiche.
4. Ottima per preparare pasta fresca come le orecchiette, la semola di grano duro Gran Mugnaio di **Molino Spadoni** è adatta anche per pane e focaccia pugliese.
5. **Mielizia** ha riunito in un unico vasetto miele, polline e pappa reale: Miele+ è quindi un prodotto molto energetico e ricco di proteine e di vitamine.
6. Il **Parmigiano Reggiano Dop**, da oltre nove secoli, è una delle eccellenze italiane più amate, anche all'estero. Se lo acquistate sotto vuoto, una volta aperto conservatelo in frigorifero tra 4 e 8 °C in contenitori ermetici oppure ben avvolto nella pellicola.
7. Il lievito di birra secco di **Fior di Loto**, biologico, in confezioni da 5 bustine di 10 g l'una è facile da conservare, in dispensa, ed è sempre pronto all'uso.
8. Tra le specialità italiane più amate c'è la burrata. Sabelli ha racchiuso in confezioni da 140 g il suo cuore cremoso, fatto di panna e sfilacci di mozzarella: ottimo sul pane, o per arricchire sughi e pizze.
9. **Barilla** seleziona solo grani 100% italiani per la sua linea Al Bronzo, e utilizza il metodo Lavorazione Grezza: il risultato, come per questi spaghetti, è una intensa ruvidità e una consistenza particolarmente corposa.
10. Da sempre apprezzati per il loro valore nutritivo, i fagioli sono tra gli alimenti vegetali più sostenibili. I cannellini secchi **Alce Nero**, biologici, provengono solo da coltivazioni italiane.
11. È interamente coltivato in Italia anche il granoturco utilizzato per la preparazione della farina di mais **Esselunga** Bio, per polente omogenee e senza grumi.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

À Table Avec V. atableavecv.com
Agribologna agribologna.it
Alce Nero alcenero.com
Baci Milano bacimilano.com
Barilla barillagroup.com
Bauer bauer.it
Bialetti bialetti.com
Bitossi Home bitossihome.it
Borgo delle Tovaglie borgodelletovaglie.com
Cabana cabanamagazine.com
Cantina Valle Isarco kellerei-eisacktal.it
Castello Bonomi Tenute in Franciacorta castellobonomi.it
Coincasa coin.it
Consorzio Parmigiano Reggiano Dop parmigianoreggiano.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.wine
Consorzio Prosciutto di Carpegna DOP consorzioprosciuttodicarpegna.it
Consorzio Tutela Lugana D.O.C. consorziolugana.it
Consorzio Vino Alto Adige vinialtoadige.com
Croff croff.it
DodiciSessanta dodicisessanta.com
ESPIdesign espidesign.it
Esselunga esselunga.it
Eurospin eurospin.it
Ferrari Trento ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Fornasetti fornasetti.com
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
H&H hh-lifestyle.it
H&M Home hm.com
Hue Table Stories huetablestories.com
Kirkby Design kirkbydesign.com
KnIndustrie knindustrie.it
La DoubleJ ladoublej.com
La Fornacina Keramik Studio lafornacinakeramikstudio.com
Le Morette luganalemorette.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Marchesi Frescobaldi società Agricola frescobaldi.com
Mariavera Chiari mv-ceramicsdesign.it
MarinaC marinac.it
Maschio dei Cavalieri maschiodeicavalieri.com
Masottina masottina.it
Mielizia mielizia.com
Mila mila.it
Molino Spadoni molinospadoni.it
Pasabahce pasabahce.com/it
Pink Lady mela-pinklady.com
Pisa Diamanti pisaorologeria.com
Rosenthal rosenthal.de/it
Rotari rotari.it
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.com/it
Staub staub-italia.it
Swarovski swarovski.com
Tessitura Luigi Bevilacqua luigi-bevilacqua.com
Thun thun.com
Toniol Design tonioldesign.it
Violalimone violalimone.com
Vito Nesta vitonesta.com
Waiting For The Bus wftb.it
Yankee Candle yankeecandle.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

I CORSI DI FEBBRAIO

IN CUCINA PER AMORE

Scoprite nuove complicità lavorando ai fornelli in coppia, imparate a preparare delizie al cioccolato per stupire chi amate e festeggiate con l'allegria delle frittelle

FRITTELLE DI CARNEVALE
Che cosa si impara
Alcune tra le più tipiche preparazioni per la festa più pazza dell'anno: chiacchiere, zeppole, castagnole, frittelle di mele, graffe all'arancia.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
3, 6 e 9 febbraio.

COPPIE IN CUCINA
Che cosa si impara
Un menù di tre portate da preparare a quattro mani: crema di piselli e menta con calamaro, cannelloni alla curcuma, crostata di frolla con crema pasticciera.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
5, 14, 16, 22 e 24 febbraio.

IL CIOCCOLATO DAL TEMPERAGGIO ALLE PRALINE
Che cosa si impara
Come trattare il cioccolato per trasformarlo in tartufini, praline, cestini e cremini con diversi sapori e farciture.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
22, 24 e 27 febbraio.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano.
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004.

FOTO **ARCH. LCI**